

LUNCH

コース『オーケストラ』

10000円



**Cocktail of Caviar**  
**Consommé jelly of Homard-lobster**  
キャビアの豪華カクテル

\*

**Seasonal Plate**  
四季の贈り物 ~旬感の調べ~

\*

**ORENO Bread**  
おかわり自由なパン

\*

**Luxury Seafood Plate**  
**Japanese spiny lobster "Ise-ebi" and Abalone**  
イセエビ、アワビ、海の幸の"宝石箱"仕立て

\*

**Premium Rossini**  
**Filet of Japanese Beef, Foie gras & Caviar, Truffle sause**  
ロッシーニ『四皇帝風』

\*

**Dessert "Gâteau Opéra"**  
ガトー・オペラ

\*

**Café**  
食後のお飲み物  
コーヒー／紅茶／ハーブティー

LUNCH

コース『グランメゾン』

※2日前までのご予約限定コース

15000円



**Cocktail of Caviar**  
**Consommé jelly of Homard-lobster**  
キャビアの豪華カクテル

\*

**Seasonal Plate**  
四季の贈り物 ~旬感の彩り~

\*

**ORENO Bread**  
おかわり自由なパン

\*

**Tilefish (Amadai)**  
甘鯛の松笠焼き

\*

**Roasted Homard-lobster**  
オマール海老のロティ

\*

**Premium Rossini**  
**Filet of Japanese Beef, Foie gras & Caviar, Truffle sause**  
ロッシーニ『四皇帝風』

\*

**Specialty "Flambé" Dessert**  
名物! フランベ・スイーツ

\*

**Café**  
食後のお飲み物  
コーヒー／紅茶／ハーブティー

LUNCH

ORENO リゾート【LAND】  
『Tボーン・ステーキブラン：陸』

※2名様以上限定のプランです

8800円



~乾杯~

**Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)**  
なみなみスパークリング (アルコール有/無)

\*

**Summer Velouté "Cocktail Style"**  
夏のヴェルーテ カクテル仕立て

\*

**ORENO Bread**  
おかわり自由なパン

\*

**Seasonal Salad**  
季節の彩りサラダ

\*

**Fried Potate & Onion Ring**  
フライドポテト & オニオンリング

\*

**T-Bone Steak**  
T ボーン・ステーキ  
with トリュフマッシュポテト&クリームスピナッチ

\*

**Dessert "New York Cheese Cake"**  
ニューヨーク・チーズケーキ

\*

**Café**  
食後のお飲み物  
コーヒー／紅茶／ハーブティー

LUNCH

ORENO リゾート【SEA】  
『シーフードブラン：海』

※2名様以上限定のプランです

8800円



~乾杯~

**Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)**  
なみなみスパークリング (アルコール有/無)

\*

**Summer Velouté "Cocktail Style"**  
夏のヴェルーテ カクテル仕立て

\*

**ORENO Bread**  
おかわり自由なパン

\*

**Seafood Platter**  
シーフード・プラッター  
豪華海の幸の盛り合わせ  
ウニ、牡蠣、海老、蟹、ムール貝、タコ、イカ、etc...

\*

**Truffle Risotto**  
トリュフとパルミジャーノチーズのリゾット

\*

**Dessert "New York Cheese Cake"**  
ニューヨーク・チーズケーキ

\*

**Café**  
食後のお飲み物  
コーヒー／紅茶／ハーブティー

# Weekday Limited Lunch Menu

【土日祝】ランチメニュー

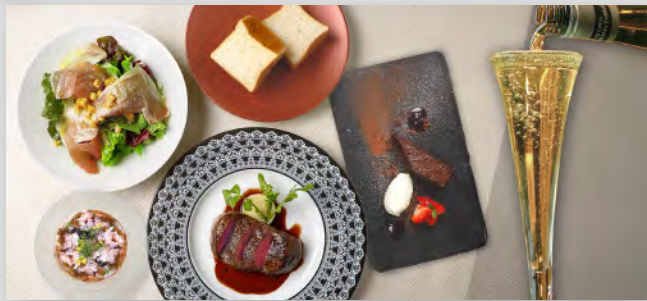
【ご提供時間】11:30~16:00 (L.O.15:00)

※表示価格は[税・サービス料込]です ※画像はイメージです / 料理内容は予告なく変更されることがございます

LUNCH

『休日ランチセット』

4800円



～乾杯～

**Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)**

なみなみスパークリング (アルコール有/無)

\*

**Chilled Appetizer, Cocktail Style**

カクテル仕立ての冷前菜

\*

**ORENO Bread**

おかわり自由なパン

\*

**Seasonal Salad**

彩りサラダ

\*

**Pan-Seared Beef Tenderloin**

with Red Wine Sauce

牛フィレ肉のポアレ

赤ワインソース

\*

**Seasonal Dessert**

季がわりデザート

\*

**Café**

食後のお飲み物

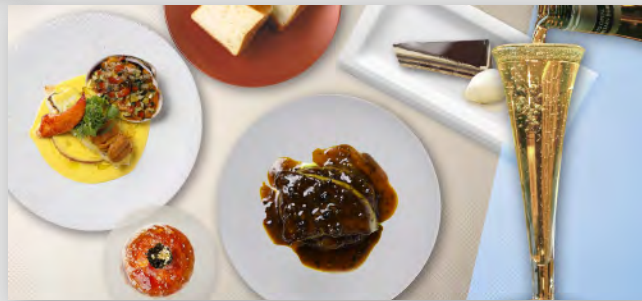
コーヒー/紅茶/ハーブティー

メインを+1000円で「牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ」に変更できます

LUNCH

贅沢ランチコース『ラグジュアリー』

8800円



～乾杯～

**Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)**

なみなみスパークリング (アルコール有/無)

\*

**Cocktail of Caviar**

Consommé jelly of Homard-lobster

キャビアの豪華カクテル

\*

**ORENO Bread**

おかわり自由なパン

\*

**Today's Fish Dish**

本日の鮮魚料理

\*

**Tournedos Rossini**

with Truffle Madeira Sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ

トリュフソース

\*

**Dessert "Gâteau Opéra"**

ガトー・オペラ

\*

**Café**

食後のお飲み物

コーヒー/紅茶/ハーブティー

# Weekday Limited Lunch Menu

【土日祝】アフタヌーン

【ご提供時間】13:30~16:00 (L.O.15:00)

※表示価格は[税・サービス料込]です ※画像はイメージです / 料理内容は予告なく変更されることがございます

Afternoon

週末限定『アフタヌーンティー』

2時間半カフェフリー

4800円



**Scone with Jam & Cream**

"イングリッシュ" スコーン

自家製コンフィチュール&クローテッドクリーム

**First Course**

~Savories & Sandwiches~

"ロッシェニ風" トリュフとフォアグラのオープンサンド

キャビアとサーモン、サワークリーム with ブリニー

"トリュフ香る" サンドイッチ (俺のベーカリー"香"使用)

**Second Course**

~Baked Goods & Mousse~

ケーキ

パイ

ガトー・オペラ

マドレーヌ

**Third Course**

~Sweets & Soup~

旬フルーツのスープ仕立て

ミニタルト

フルーツジュレ

マカロン

**Tea Selection**

季節限定: Sunny Beach Tea (パイン&マンゴー)

SDGs オーガニック・セイロン

《ハーリントン茶園/スリランカ》

ダーズリン・セカンドフラッシュ ~紅茶の女王~

アールグレイ ~薫るベルガモット~

アッサム CTC (Crush, Tear and Curl = 製茶方法)

~インド三大紅茶の一つ~

ノン・カフェインティー: M♡RINGA (モリンガ)

**Herbal T**

オリジナル"フレッシュ"ハーブティー

《ミント、シナモン、アニス、ローズペッパー》

"華やか"ローズブレンド《ローズヒップ&ハイビスカス》

"ファンタスティック"バタフライ

《バタフライピー&フレッシュレモン》

"ヒーリング"ジャスミン

"心潤う"カモミールティー

"爽やか"レモングラス ea

**Coff**

ブレンドコーヒー or エスプレッソ ee

**Cold Drink**

アイスコーヒー / アイスピーチティー / アイスティー

伊良コーラ / ジンジャーエール / レモネード (無炭酸)

オレンジ / グレープフルーツ / マンゴー / グアバ

# Menu à la carte

## ア・ラ・カルト (単品) メニュー

[ご提供時間] 平日 17:00~22:30 (L.O.21:00)  
土日祝 11:30~22:00 (L.O.20:30)

※表示価格は全て [税込] です / 16時以降は別途 [サービス料 10%] を頂戴しております

※アラカルトメニューはご予約いただけません。ご希望の場合は「お席のみ」のご予約をお願いします。

### Steak Menu - ステーキメニュー -

T-Bone Steak for Two  
Tボーン・ステーキ 2名様 (1kg) 14000円

T-Bone Steak for Three  
Tボーン・ステーキ 3名様 (1kg+フィレ 300g) 18000円

T-Bone Steak for Four  
Tボーン・ステーキ 4名様 (1kgx2) 28000円

L-Bone Steak  
骨付きサーロイン [Lボーン] ステーキ (500g) 7800円

Premium T-Bone Steak "Porter house"  
ポーターハウス・ステーキ (1kg) 16000円

### Side Menu - ステーキサイドメニュー - ※単品でもご注文頂けます

Creamed Spinach  
クリームスピナッチ 800円

Sauerkraut  
ザワークラウト 800円

Truffle-Scented Mashed Potatoes  
トリュフ香るマッシュポテト 800円

Sautéed Mushrooms  
マッシュルームソテー 800円

French Fries  
フライドポテト 800円

Onion Ring  
オニオンリング 800円

### Spécialité - スペシャルティ -

Sautéed beef fillet and foie gras, with truffle sauce "Rossini style"  
国産牛フィレ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ  
~ 四皇帝風 ~ 6800円

Roasted Rack of Lamb  
骨付き仔羊のダイナミック・ロースト 6800円

"ORENO" Hamburger Steak  
ORENO ハンバーグ  
~ グランメゾン風 ~ 3900円

Today's Fish Dish  
本日の魚介料理 3900円

Lobster[Ise-ebi] & Abalone in Puff Pastry  
イセエビと蝦夷アワビのパイ包み焼き 5800円

Hamburg steak with foie gras  
活オマール海老"一尾丸ごと" ロースト 6800円

Seafood Platter for Two [Sea Urchin, Prawns, Crab, Mussels, & more]  
豪華絢爛! シーフード・プラッター (2名様分)  
- ウニ, 海老, スワイ蟹, ホタテ貝, ムール貝, タコ etc. - 14000円

### Bon appetit - 至福の一品 -

Fresh Oyster  
フレッシュオイスター (1個) 800円

Seasonal Soup  
季節食材のスープ 800円

Anchovy Olives  
アンチョビオリーブ 800円

Juicy Sausage  
ジューシー・ソーセージ (1本) 800円

Assorted Natural Cheese  
ナチュラルチーズの盛り合わせ 1800円

Truffle & Parmesan Cheese Risotto  
トリュフとパルミジャーノ・チーズのリゾット 2000円

Assorted Charcuterie  
シャルキュトリーの盛り合わせ (生ハム・サラミ等) 2200円

### Appetizers - グランメゾンの前菜 -

Lobster Consommé Jelly & Tomato Mousse Cocktail  
ズワイ蟹とオマール・コンソメのゼリー寄せ 1500円

Green Salad "ORENO" style  
俺盛りグリーンサラダ 1500円

Today's Fresh Fish Carpaccio  
本日鮮魚のカルパッチョ  
~ グランメゾン風 ~ 1800円

Burrata Cheese and Tomato Caprese  
ブラータチーズとトマトのカプレーゼ 1800円

Today's Appetizer  
本日の前菜 "旬を感じる一皿" 2800円

Steak Tartare  
国産牛肉の "ステーキ・タルタル"  
~ 赤身肉の誘惑 ~ 3300円

Caviar Plate  
豪華キャビアプレート (30g) 9800円  
- ウニ, 海老, スワイ蟹, ホタテ貝, ムール貝, タコ etc. -

### Dessert - 食後のひととき -

Assorted Gelato (2 Flavors)  
ジェラート 2種盛り合わせ 1000円

Gâteau Opéra  
ガトー・オペラ 1200円

New York Cheesecake  
ニューヨーク・チーズケーキ 1200円

'Seasonal' Sweets  
季がわりスイーツ 1500円

'Signature' Flambéed Sweets  
フランベ・スイーツ  
~ 伝統と革新、炎のデザート ~ 2000円

"ORENO" Special Bread  
俺のこだわりパン (2カット) 380円