

Weekday Limited Lunch Menu

【平日限定】ランチメニュー

【ご提供時間】平日 11:00～15:00 (L.O.14:00)

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

LUNCH

平日限定ランチセット 『ご褒美ランチ』

3800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ーニ」に変更できます

LUNCH

ランチ限定コース 『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ーニ

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

Next
ビジネスランチセット

Weekday Business Lunch Menu

ビジネスランチセット

【ご提供時間】平日 11:00～15:00 (L.O.14:00)

全てのセットに『おかわり自由なパン』&『サラダ』が付いています

※こちらのランチセットはご予約いただけません。ご希望される場合は「お席のみ」のご予約をお願いします。

"Rossini" Sautéed beef fillet and foie gras, with périgueux sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

～黒トリュフのソースで～

3500円

Pan-seared beef fillet, with red wine sauce

牛フィレ肉の厚切りポワレ

～赤ワインのソースで～

2500円

Hamburg steak with foie gras

『ORENO』"ロッシーニ風"ハンバーグ

ハンバーグ300g +フォアグラで大満足♪

3200円

Hamburg steak

『ORENO』ハンバーグ(300g)

2200円

Homard lobster roast with pasta

活オマール海老のロースト

～季節わりのパスタを添えて～

3000円

Today's special fish plate

本日の鮮魚料理

2000円

L-bone steak set

Lポーンステーキ(500g)セット

迫力の骨付きサーロインがこの価格!

4500円

Seasonal soup and grand salad

豪華サラダ+季節のスープ

1800円

Optional menu [追加メニュー]

お好みのセットメニューに
プラスしてお楽しみ下さい

Truffle topping

+トリュフトッピング

1000円

Foie gras topping

+追加フォアグラ

1000円

Seasonal soup

+季節のスープ

500円

Homemade truffle butter

+自家製トリュフバター

500円

DESSERT & CAFÉ

Coffee / Black tea / Chamomile tea / Lemongrass tea

こだわりコーヒー/紅茶/カモミールティー/レモングラス

各 500円

Dessert & Cafe set

本日のデザート & カフェセット (お飲み物は上記よりお選び頂けます)

800円

Next
13:00からのコース料理

Weekday Course Menu (Starting from 1:00 PM)

平日 13 時からのコースメニュー

[ご提供時間]13:00~15:00 (L.O.14:00)

※表示価格は全て [税込/サービス料込] です ※料理内容は予告なく変更されることがございます、予めご了承下さい ※画像はイメージです

13:00~

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

13:00~

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

13:00~

ORENO リゾート 【LAND】

Tボーン・ステーキプラン：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

13:00~

ORENO リゾート 【SEA】

シーフードプラン：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