

Course Menu

コースメニュー

【ご提供時間】平日 13:00~15:00 (L.O.14:00) / 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 ※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

シグネチャーコース【ORENO】

8800円



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

*

Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar
オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て
キャビア添え

*

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

*

Today's Special Dessert
本日の特選スイーツ

*

Café
食後のお飲み物

コーヒー/紅茶/ハーブティー

ラグジュアリーコース【オーケストラ】

10000円



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

*

Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar
オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て
キャビア添え

*

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
ロッシェニ【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

牛ステーキ (T-Bone) コース【ブロードウェイ】

10000円

※2名様以上限定のプランです



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

*

Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar
オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て
キャビア添え

*

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

コース【グランメゾン】

15000円

※2日前までのご予約専用コース



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

*

Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar
オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て
キャビア添え

*

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
ロッシェニ【四皇帝風】

*

Dessert "Today's Special"
本日の特選スイーツ

*

Café
食後のお飲み物

コーヒー/紅茶/ハーブティー



Weekday Dinner Exclusive Menu

ディナーメニュー

【ご提供時間】平日 17:00~22:30 (L.O.21:00)

※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

DINNER

【平日ディナーセット】

4800円

※ご予約専用プラン



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

*

Homard Consommé Jelly / Cocktail Style
オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て

*

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

*

Café
食後のお飲み物

コーヒー/紅茶/ハーブティー

※こちらのセットにデザートは付きません

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

DINNER

八種の豪華おつまみセット
ハイティール「夜のフタヌーン」

4800円

※ご予約専用プラン



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

*

Truffle Pie
トリュフのパイ

Premium Olive Marinade
プレミアムオリーブマリネ

Rossini-style Open Sandwich
ロッシェニ風オープンサンド
(フォアグラムース、ローストビーフ、黒トリュフソース)

Salmon and Sour Cream Sandwich
サーモンとサワークリームサンド

Caviar with Chilled Lobster Consommé & Tomato Mousse
キャビアと冷製オマールコンソメ、トマトムース

Charcuterie Platter
シャルキュトリー盛り合わせ
(サラミ/生ハム/パテ・ド・カンパーニュ/ビアヴルスト)

Truffle-Flavored Nuts
トリュフナッツ

Cheese
チーズ

※こちらのセットにデザートは付きません

All day Dinner Menu

【3名様以上限定】ディナープラン

【ご提供時間】平日 17:00~22:30 (L.O.21:00)
土日祝 16:00~22:00 (L.O.20:30)

※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

DINNER

【パーティープラン】

10000円

※ご予約専用 / 3名様以上限定のプランです



~飲み放題 120分~

【Wine】

俺の泡ロリマー

私の泡(甘口)モスカテル

俺の白シャルロット

俺の赤 グランポー

【Beer & Cocktail】

キリン【一番搾り】プレミアム

ハイボール

朝レモンサワー【TUMUGI】

カンパリ/カシス/ジン/TUMUGIア

【Non-Alcohol】

レモネード/アイスビーチティー/オレンジ/マンゴー/グァバ
グレープフルーツ/コーラ/ジンジャーエール/ウーロン茶

~料理~

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
アペリティフ 6種の盛り合わせ

*

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

*

Beef Sir-loin Steak
牛サーロインのダイナミック・ステーキ

*

Truffle Risotto
トリュフとバルミジャーノチーズのリゾット

*

Dessert "New York Cheese Cake"
ブティ・ガトーの盛り合わせ

Weekend Dinner Exclusive Menu

【週末限定】ステーキディナーセット

【ご提供時間】金 17:00~22:30 (L.O.21:00)
土日祝 16:00~22:00 (L.O.20:30)

※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

DINNER

週末限定【Lボーン・ステーキセット】

6800円

※ご予約専用 / 2名様限定のプランです



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

*

Homard Consommé Jelly / Cocktail Style
オマール海老のコンソメジュレ/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

*

L-Bone Steak
Lボーン(骨付きサーロイン) ステーキ
※2名様でシェア

*

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

Next
ベアリング(飲み放題)付き
豪華プラン

All day Dinner Menu

豪華!最上級のベアリングプラン

【ご提供時間】平日 13:00~15:00 (L.O.14:00) / 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 ※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

DINNER

【ファースト：SKY】

※前日までのご予約専用プランです



Caviar Plate
豪華キャビアプレート

*

Homard Consommé Jelly / Cocktail Style
オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て

*

Seasonal Plate
四季の贈り物 ~旬感の調べ~

*

ORENO Bread
おかわり自由なパン

ソムリエ厳選ワインのベアリング
+30種以上のドリンク付き
(2時間飲み放題)

20000円

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
ロッシェニ【四皇帝風】

*

Dessert "Today's Special"
本日の特選スイーツ

*

Café
食後のお飲み物

コーヒー/紅茶/ハーブティー

~お飲み物~
シャンパンから始まるお飲み物は、お料理に合わせた極上のベアリングワインをソムリエがご用意します(全て飲み放題)
さらにビールやウイスキー、カクテルも飲み放題の究極のドリンクプランです。

Next
ア・ラ・カルトメニュー

Menu à la carte

ア・ラ・カルト(単品)メニュー

【ご提供時間】平日 13:00~15:00 (L.O.14:00) / 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ェニ
~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

3900円

Today's Fish Dish
本日の魚介料理

3900円

Today's Meat Dish
本日の肉料理

4800円

Lobster [Ise-ebi] & Abalone in an "Ocean Jewel Box Presentation"
イセエビと蝦夷アワビ"海の幸の宝石箱仕立て"

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

Bon appetit - 至福の一品 -

Fresh Oyster
フレッシュオイスター (1個)