

# 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**



**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

**LUNCH** 平日限定ランチセット『ご褒美ロッシーニランチ』 **4800円**



**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

\*  
**Beef Fillet & Foie Gras Rossini Style with Truffle 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

\*  
**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

Next  
ビジネスランチセット

# Weekday Business Lunch Menu

平日限定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

\*お電話でのみご希望を承っておりますのでお気軽にご相談下さい【TEL】03-6262-5146 (10:30~22:30) ※時間帯によって出られない場合がございます  
\*ネットでご希望される場合は「お席のみ」のご予約をお願いします

|   |              |   |   |
|---|--------------|---|---|
| <b>"Rossini" Sautéed beef fillet and foie gras, with périgieux sauce</b><br>牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ<br>~黒トリュフのソースで~ | <b>3500円</b> | <b>Pan-seared beef fillet, with red wine sauce</b><br>牛フィレ肉の厚切りポワレ<br>~赤ワインのソースで~   | <b>2500円</b>  |
| <b>Hamburg steak with foie gras</b><br>【ORENO】"ロッシーニ風"ハンバーグ<br>ハンバーグ300g+フォアグラで大満足♪                           | <b>3200円</b> | <b>Hamburg steak</b><br>【ORENO】ハンバーグ(300g)  | <b>2200円</b>  |
| <b>L-bone steak set</b><br>Lボーンステーキ(500g)セット<br>迫力の骨付きサーロインがこの価格!   | <b>4500円</b> | <b>Today's special fish plate</b><br>本日の鮮魚料理  | <b>2000円</b>  |
| <b>Seasonal soup and grand salad</b><br>豪華サラダ+季節のスープ  | <b>1800円</b> | *こちらの2つのセットは【ご予約不可】な【数量限定】メニューです<br><b>Homard lobster roast with pasta</b> Today's special lunch set<br><b>活オマール海老のロースト</b> 本日のスペシャルランチ |   |
| <b>Optional menu</b> 【追加メニュー】   |              | <b>3000円</b>  |   |
| お好みのセットメニューに<br>プラスしてお楽しみ下さい  |              | <b>Truffle topping</b><br>+トリュフトッピング <b>1000円</b>   | <b>Seasonal soup</b><br>+季節のスープ <b>500円</b>               |
|   |              | <b>Foie gras topping</b><br>+追加フォアグラ <b>1000円</b>   | <b>Homemade truffle butter</b><br>+自家製トリュフバター <b>500円</b> |

## 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 & Café 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  
平日13:00からのコース料理

# 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

|   |   |
|---|---|
| <b>シグネチャーコース【ORENO】</b> <b>8800円</b>  | <b>ラグジュアリーコース【オーケストラ】</b> <b>10000円</b>   |
| <b>Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)</b><br>なみなみスパークリング (アルコール有/無)                   | <b>Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)</b><br>なみなみスパークリング (アルコール有/無)                                   |
| <b>Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar</b><br>オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て<br>キャビア添え | <b>Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar</b><br>オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て<br>キャビア添え                 |
| <b>ORENO Bread</b><br>おかわり自由なパン   | <b>Seasonal Plate</b><br>四季の贈り物 ~旬感の調べ~   |
| <b>Today's Fish Dish</b><br>本日の鮮魚料理   | <b>ORENO Bread</b><br>おかわり自由なパン   |
| <b>Tournedos Rossini with Truffle Madeira Sauce</b><br>牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ<br>トリュフソース           | <b>Luxury Seafood Plate</b><br><b>Japanese spiny lobster "Ise-ebi" and Abalone</b><br>イセエビ、アワビ、海の幸の"宝宝箱"仕立て   |
| <b>Today's Special Dessert</b><br>本日の特選スイーツ   | <b>Premium Rossini</b><br><b>Filet of Japanese Beef, Foie gras &amp; Caviar, Truffle sauce</b><br>ロッシーニ【四皇帝風】 |
| <b>Café</b><br>食後のお飲み物<br>コーヒー/紅茶/ハーブティー  | <b>Dessert "Gâteau Opéra"</b><br>ガトー・オペラ  |
|   | <b>Café</b><br>食後のお飲み物<br>コーヒー/紅茶/ハーブティー  |

|   |   |
|---|---|
| <b>牛ステーキ (T-Bone) コース【ブロードウェイ】</b> <b>10000円</b><br>※2名様以上限定のプランです                            | <b>コース【グランメゾン】</b> <b>15000円</b><br>※2日前までのご予約専用コース   |
| <b>Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)</b><br>なみなみスパークリング (アルコール有/無)                   | <b>Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)</b><br>なみなみスパークリング (アルコール有/無)                                   |
| <b>Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar</b><br>オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て<br>キャビア添え | <b>Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar</b><br>オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て<br>キャビア添え                 |
| <b>ORENO Bread</b><br>おかわり自由なパン   | <b>Seasonal Plate</b><br>四季の贈り物 ~旬感の彩り~   |
| <b>Seasonal Salad</b><br>季節の彩りサラダ   | <b>ORENO Bread</b><br>おかわり自由なパン   |
| <b>Fried Potate &amp; Onion Ring</b><br>フライドポテト & オニオンリング                                     | <b>Tilefish (Amadai)</b><br>甘鯛の松笠焼き   |
| <b>T-Bone Steak</b><br>Tボーン・ステーキ<br>withトリュフマッシュポテト&クリームスピナッチ                                 | <b>Roasted Homard-lobster</b><br>オマール海老のロティ   |
| <b>Dessert "New York Cheese Cake"</b><br>ニューヨーク・チーズケーキ  | <b>Premium Rossini</b><br><b>Filet of Japanese Beef, Foie gras &amp; Caviar, Truffle sauce</b><br>ロッシーニ【四皇帝風】 |
| <b>Café</b><br>食後のお飲み物<br>コーヒー/紅茶/ハーブティー  | <b>Dessert "Today's Special"</b><br>本日の特選スイーツ   |
|   | <b>Café</b><br>食後のお飲み物<br>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

|   |   |               |
|---|---|---------------|
| <b>ORENO リゾート【SKY】</b><br>【ファーストクラス：空】<br>※前日までのご予約専用プランです              | <b>ソムリエ厳選ワインのベアリング</b><br>+30種以上のドリンク付き<br>(2時間飲み放題)  | <b>20000円</b> |
| <b>Caviar Plate</b><br>豪華キャビアプレート                                       | <b>Luxury Seafood Plate</b><br><b>Japanese spiny lobster "Ise-ebi" and Abalone</b><br>イセエビ、アワビ、海の幸の"宝宝箱"仕立て   |               |
| <b>Homard Consommé Jelly / Cocktail Style</b><br>オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て | <b>Premium Rossini</b><br><b>Filet of Japanese Beef, Foie gras &amp; Caviar, Truffle sauce</b><br>ロッシーニ【四皇帝風】 |               |
| <b>Seasonal Plate</b><br>四季の贈り物 ~旬感の調べ~                                 | <b>Dessert "Today's Special"</b><br>本日の特選スイーツ   |               |
| <b>ORENO Bread</b><br>おかわり自由なパン   | <b>Café</b><br>食後のお飲み物<br>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。

|   |  |
|---|--|
| <b>Steak Menu</b> - ステーキメニュー -  | <b>Side Menu</b> - ステーキサイドメニュー -<br>※単品でもご注文頂けます                                   |
| <b>T-Bone Steak for Two</b><br>Tボーン・ステーキ2名様(1kg) <b>14000円</b>  | <b>Creamed Spinach</b><br>クリームスピナッチ <b>800円</b>                                    |
| <b>T-Bone Steak for Three</b><br>Tボーン・ステーキ3名様(1kg+フィレ300g) <b>18000円</b>  | <b>Sauerkraut</b><br>ザワークラウト <b>800円</b>   |
| <b>T-Bone Steak for Four</b><br>Tボーン・ステーキ4名様(1kgx2) <b>28000円</b>   | <b>Truffle-Scented Mashed Potatoes</b><br>トリュフ香るマッシュポテト <b>800円</b>                |
| <b>L-Bone Steak</b><br>骨付きサーロイン[Lボーン]ステーキ(500g) <b>7800円</b>  | <b>Sautéed Mushrooms</b><br>マッシュルームソテー <b>800円</b>                                 |
| <b>Premium T-Bone Steak "Porter house"</b><br>ポーターハウス・ステーキ(1kg) <b>16000円</b>   | <b>French Fries</b><br>フライドポテト <b>800円</b>   |
|   | <b>Onion Ring</b><br>オニオンリング <b>800円</b>   |
| <b>Spécialité</b> - スペシャルティ -   | <b>Bon appetit</b> - 至福の一品 -   |
| <b>Sautéed beef fillet and foie gras, with truffle sauce "Rossini style"</b><br>国産牛フィレ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ<br>~四皇帝風~ <b>6800円</b> | <b>Fresh Oyster</b><br>フレッシュオイスター(1個) <b>800円</b>                                  |
| <b>Roasted Rack of Lamb</b><br>骨付き仔羊のダイナミック・ロースト <b>6800円</b>   | <b>Seasonal Soup</b><br>季節食材のスープ <b>800円</b>                                       |
| <b>"ORENO" Hamburger Steak</b><br>ORENOハンバーグ <b>3900円</b>   | <b>Anchovy Olives</b><br>アンチョビオリーブ <b>800円</b>                                     |
| <b>Today's Fish Dish</b><br>本日の魚介料理 <b>3900円</b>  | <b>Juicy Sausage</b><br>ジューシー・ソーセージ(1本) <b>800円</b>                                |
| <b>Today's Meat Dish</b><br>本日の肉料理 <b>4800円</b>   | <b>Assorted Natural Cheese</b><br>ナチュラルチーズの盛り合わせ <b>1800円</b>                      |
| <b>Lobster [Ise-ebi] &amp; Abalone in an "Ocean Jewel Box Presentation"</b><br>イセエビと蝦夷アワビ"海の幸の宝宝箱仕立て" <b>5800円</b>              | <b>Truffle &amp; Parmesan Cheese Risotto</b><br>トリュフとパルミジャーノ・チーズのリゾット <b>2000円</b> |
| <b>Hamburg steak with foie gras</b><br>活オマール海老"一尾丸ごと"ロースト <b>6800円</b>  | <b>Assorted Charcuterie</b><br>シャルキュトリの盛り合わせ(生ハム・サラミ等) <b>2200円</b>                |
| <b>Appetizers</b> - グランメゾンの前菜 -   | <b>Break</b> - お食事のお供に -   |
| <b>Lobster Consommé Jelly &amp; Tomato Mousse Cocktail</b><br>ズワイ蟹とオマール・コンソメのゼリー寄せ <b>1500円</b>                                 | <b>"ORENO" Special Bread</b><br>俺のこだわりパン(2カット) <b>380円</b>                         |
| <b>Green Salad "ORENO" style</b><br>俺盛りグリーンサラダ <b>1500円</b>   |  |
| <b>Today's Fresh Fish Carpaccio</b><br>本日鮮魚のカルパッチョ<br>~グランメゾン風~ <b>1800円</b>  | <b>Dessert</b> - 食後のひととき -   |
| <b>Burrata Cheese and Tomato Caprese</b><br>ブラータチーズとトマトのカプレゼ <b>1800円</b>   | <b>Assorted Gelato (2 Flavors)</b><br>ジェラート2種盛り合わせ <b>1000円</b>                    |
| <b>Today's Appetizer</b><br>本日の前菜"旬を感じる一皿" <b>2800円</b>   | <b>Gâteau Opéra</b><br>ガトー・オペラ <b>1200円</b>  |
| <b>Steak Tartare</b><br>国産牛肉の"ステーキ・タルタル"<br>~赤身肉の誘惑~ <b>3300円</b>   | <b>New York Cheesecake</b><br>ニューヨーク・チーズケーキ <b>1200円</b>                           |
| <b>Caviar Plate</b><br>豪華キャビアプレート(30g) <b>9800円</b>   | <b>"Seasonal" Sweets</b><br>季がわりスイーツ <b>1500円</b>                                  |