

Course Menu

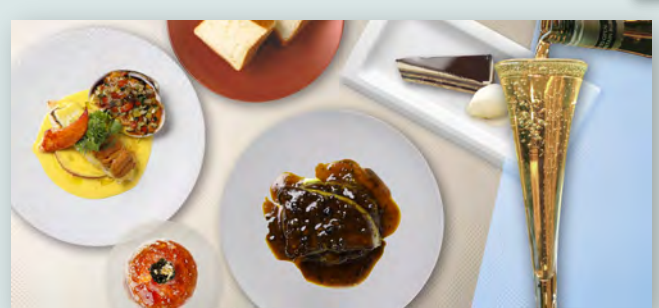
コースメニュー

〔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 sauce
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



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



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)
甘鯛の松葉焼き

*
Roasted Homard-lobster
オマール海老のロティ

*
Premium Rossini
Filet of Japanese Beef, Foie gras & Caviar, Truffle sauce
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

ORENO GRAND MAISON

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

ORENO リゾート [SKY]

〔ファーストクラス:空〕
※前日までのご予約専用のプランです



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 sauce
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。

※ドリンクの種類によっては杯数に限りがあるものもございます

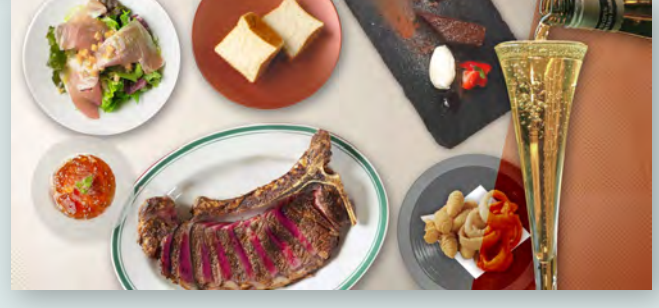
Weekend Dinner Exclusive Menu

【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 『骨付き牛サーロイン(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



~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)

*
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

*
Today's Dessert
本日デザート

*
Café
食後のお飲み物
コーヒー/紅茶/ハーブティー

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



~料理~

Assortment of 6 aperitifs
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-join Steak
牛サーロインのダイナミック・ステーキ

*
Truffle Risotto
トリュフとパ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

~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 グランボー

[Beer & Cocktail]

キリン『一番搾り』プレミアム

ハイボール

麴レモンサワー『TUMUGI』

カンパリ/カシス/ジン/サングリア

[Non-Alcohol]

レモネード/アイスピーチティー/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

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 - スペシャルリテ -

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"
イセエビと蛸夷アワビ "海の幸の宝石箱仕立て" 6800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) 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

Break - お食事のお供に -

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

Dessert - 食後のひととき -

Assorted Gelato (2 Flavors)
ジャッラート 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

Next
ベアリング (飲み放題) 付き
豪華プラン
▼

Next
曜日限定プラン
▼