

# 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 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



**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**  
季節デザート

\*

**Café**  
食後のお飲み物

コーヒー/紅茶/ハーブティー

#### 休日限定【お子様プレート】

3300円

※12歳以下のお子様限定



**Unlimited Soft Drinks** ソフトドリンク (おかわり自由)

Lemonade レモネード

Cola コーラ

Ginger Ale ジンジャーエール

Apple Juice アップル

Orange Juice オレンジ

Grapefruit Juice グレープフルーツ

Mango Guava Juice マンゴグアア

Iced Peach Tea アイスピーチティー

Oolong Tea ウーロン茶

※ドリンクの飲み放題は、飲み切りでのご注文をお願いしております

**Plate Contents** キッズプレート

Salad グリーンサラダ

Hamburger Steak エンバーガー (トリュフ醤油ソース)

Fried Shrimp エビフライ

Crab Cream Croquette カニクリームコロッケ

French Fries ポテトフライ

Chicken Rice チキンライス

**After the meal** 食後のデザート

Vanilla Ice Cream バニラアイス

※こちらのメニューのご注文は、当日の店舗で承っております  
※ディナータイムもご提供可能です  
(但し、ディナーは未就学児のご入店はご遠慮頂いております)

## Weekday Limited Lunch Menu

### 【土日祝限定】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時間カフェフリー



なみなみスパークリング (1杯) 付き (アルコール有/無) 4800円

なみなみシャンパーニュ (1杯) 付き 5800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 プリニー  
トリュフ香るサンドイッチ

\*

**Second Course**  
~Baked Goods & Mousse~  
ケーキ  
パイ/ムース ※季節により変わります  
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**  
オーガニック・セイロン  
ダーズリン・セカンドフラッシュ  
アールグレイ  
アッサム CTC  
ノン・カフェイン ティー: MORINGA (モリンガ)  
季節限定フレーバーティー

\*

**Herbal Tea**  
オリジナル"フレッシュ"ハーブティー  
ローズブレンド《ローズヒップ&ハイビスカス》  
バタフライピー&フレッシュレモン  
ジャスミンティー  
カモミールティー  
レモングラス

\*

**Coffee**  
ブレンドコーヒー or エスプレッソ

\*

**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

## All day Dinner Menu

### 豪華! 最上級のベアリングメニュー

【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

#### 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。

※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

## 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) 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 "旬を感じる一品" 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  
俺のごだわりパン (2カット) 380円

#### 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  
季節スイーツ 1500円

Next  
曜日限定プラン

Next  
ベアリング(飲み放題)付き  
豪華プラン

Next  
ア・ラ・カルトメニュー