

Weekday Limited Lunch Menu

【平日限定】ランチメニュー

【ご提供時間】平日 11:00~15:30 (L.O.14:30)

※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」 **3900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
季節のデザート

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「ご褒美ロッシニーランチ」 **4900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ニー
トリュフソース

Seasonal Dessert
季節のデザート

Café
食後のお飲み物
コーヒー/紅茶/ハーブティー

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 11:00~15:30 (L.O.14:30)

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

※お電話でのみ希望をお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 ※ネット予約で以下のメニューをご希望される場合は「お席のみ」でご予約していただき、当日店舗にてご注文をお願いします

"Rossini" Sautéed beef fillet and foie gras, with perigueux sauce
牛フィレ肉とフォアグラのロッシニー
~黒トリュフのソースで~ **3500円**

Hamburg steak with foie gras
「ORENO」ロッシニー風 ハンバーグ
ハンバーグ300g+フォアグラで大満足♪ **3500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! **4800円**

Seasonal soup and grand salad
豪華サラダ+季節のスープ **2000円**

Pan-seared beef fillet, with red wine sauce
牛フィレ肉の厚切りポアレ
~赤ワインのソースで~ **2500円**

Hamburg steak
「ORENO」ハンバーグ(300g) **2500円**

Today's special fish plate
本日の鮮魚料理 **2200円**

※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

Homard lobster roast with pasta
活オマール海老のロースト **3300円**

Today's special lunch set
本日のスペシャルランチ **2800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opping +追加フォアグラ	1000円	Seasonal soup +季節のスープ 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	500円
Dessert & Cafe set 本日のデザート&カフェセット (お飲み物上記よりお選び頂けます)	800円



Next
アフタヌーンティー

Weekday Limited Lunch Menu

【時間限定】アフタヌーンティー

【ご提供時間】平日 13:00~15:30 (L.O.14:30)

土日祝 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**



~ スコーン + スタンド三段 ~ ※季節により変わります

~ お茶類+ソフトドリンク 2時間飲み放題 ~

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

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

**First Course
~Savories & Sandwiches~**
"ロッシニー風"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

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》
パタフライピー&フレッシュレモン
ジャズミンティー
カモミールティー
レモングラス

**Second Course
~Baked Goods & Mousse~**
ケーキ
パイ/ムース
ガトー・オペラ
マドレーヌ

Coffee
ブレンドコーヒー or エスプレッソ

**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

Cold Drink
アイスコーヒー / アイスピーチティー / アイスティー
伊良コラー / 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

Course Menu

コースメニュー

【ご提供時間】平日 13:00~15:30 (L.O.14:30) / 17:30~22:30 (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ニー
トリュフソース

Today's Special Dessert
季節のスイーツ

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」 **12000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
ロッシニー「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「フロードウェイ」 **12000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ポーン・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 sauce
ロッシニー「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



Next
飲み放題(ペアリック)付き
豪華プラン

All day Dinner Menu

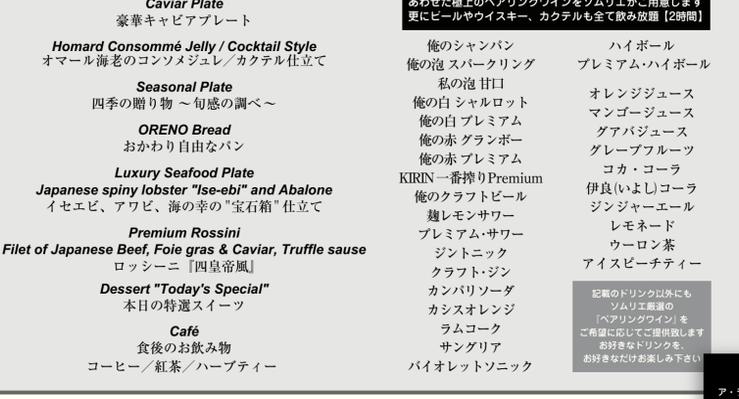
豪華!最上級「お料理メニュー」+「飲み放題」プラン

【ご提供時間】平日 13:00~15:30 (L.O.14:30) / 17:30~22:30 (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 **20000円**
※ご来店前日までのご予約専用プランです



~ お料理 ~

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

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
ロッシニー「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

~ 2時間飲み放題 ~

シャンパンから始まるお飲み物は、ご希望に応じてお料理にあわせて上級のペアリックワインをソムリエがご用意します
更にビールやウイスキー、カクテルも全て飲み放題【2時間】

彼のシャンパン	ハイボール
彼の泡スパークリング	プレミアム・ハイボール
私の泡甘口	オレンジジュース
彼の白シャルロット	マンゴージュース
彼の白プレミアム	グアバジュース
彼の赤クランボ	グレープフルーツ
彼の白プレミアム	ココア・コーラ
KIRIN一番搾りPremium	伊良(いよ)しコーラ
彼のクラフトビール	ジンジャーエール
麴レモンサワー	レモネード
プレミアム・サワー	ウーロン茶
クラフト・ジン	アイスピーチティー
カンパリソーダ	
カシスオレンジ	
ラムゴック	
サンクリア	
パイオレットソニック	

記載のドリンク以外に
ソムリエ監修の
「ペアリックワイン」を
ご希望に応じてご提供致します
お好きなドリンクを、
お好きなだけお楽しみ下さい

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 13:00~15:30 (L.O.14:30) / 17:30~22:30 (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 -	Side Menu - ステーキサイドメニュー - ※単品でもご注文頂けます
T-Bone Steak for Two Tポーン・ステーキ 2名様 (1kg) 14000円	Creamed Spinach クリームスピナッチ 800円
T-Bone Steak for Three Tポーン・ステーキ 3名様 (1kg+フィレ 300g) 18000円	Sauerkraut ザワークラウト 800円
T-Bone Steak for Four Tポーン・ステーキ 4名様 (1kgx2) 28000円	Truffle-Scented Mashed Potatoes トリュフ香るマッシュポテト 800円
L-Bone Steak 骨付きサーロイン [Lポーン] ステーキ (500g) 7800円	Sautéed Mushrooms マッシュルームソテー 800円
Premium T-Bone Steak "Porter house" ポーターハウス・ステーキ (1kg) 16000円	French Fries フライドポテト 800円
	Onion Ring オニオンリング 800円
Specialite - スペシャルティ -	Bon appetit - 至福の一品 -
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ニー ~四皇帝風~ 6800円	Fresh Oyster フレッシュオイスター (1個) 800円
Roasted Rack of Lamb 骨付き仔羊のダイナミック・ロースト 6800円	Seasonal Soup 季節食材のスープ 800円
"ORENO" Hamburger Steak ORENOハンバーグ 3900円	Anchoy Olives アンチョビオリーブ 800円
Today's Fish Dish 本日の魚介料理 3900円	Juicy Sausage ジューシー・ソーセージ (1本) 800円
Today's Meat Dish 本日の肉料理 4800円	Assorted Natural Cheese ナチュラルチーズの盛り合わせ 1800円
Lobster "Ise-ebi" and 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	Truffle & Parmesan Cheese Risotto トリュフ&パルメジャーノ・チーズのリゾット 2000円
Hamburg steak with foie gras 活オマール海老"一尾丸ごと"ロースト 6800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 -	Break - お食事のお供に -
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	"ORENO" Special Bread 俺のこだわりパン (2カット) 380円
Green Salad "ORENO" style 俺盛りの"ORENO"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	Dessert - 食後のひととき -
Burrata Cheese and Tomato Caprese ブラータチーズとトマトのカプレゼ 1800円	Assorted Gelato (2 Flavors) ジェラート 2種盛り合わせ 1000円
Today's Appetizer 本日の前菜 "旬を感じる一皿" 2800円	Gâteau Opéra ガトー・オペラ 1200円
Steak Tartare 国産牛肉の"ステーキ・タルタル" ~赤身の誘惑~ 3300円	New York Cheesecake ニューヨーク・チーズケーキ 1200円
Caviar Plate 豪華キャビアプレート (30g) 9800円	"Seasonal" Sweets 季節のわらスイーツ 1500円