

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受け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 périgueux 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<br>プラスしてお楽しみ下さい | Truffle topping<br>+トリュフトopping<br>+追加フォアグラ | 1000円 | Seasonal soup<br>+季節のスープ<br>Homemade truffle butter<br>+自家製トリュフバター | 500円 |
|------------------------------|---|-------|--|------|

DESSERT & CAFÉ

|  |      |
|--|------|
| Coffee / Black tea / Chamomile tea / Lemongrass tea<br>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<br>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 |

ORENO  
GRAND WALKER

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

**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

**Second Course**  
~Baked Goods & Mousse~  
ケーキ  
パイ/ムース  
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

~ お茶類 + ソフトドリンク 2時間飲み放題 ~

**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》  
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

**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**  
季節のスペシャルスイーツ

**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

ORENO  
GRAND WALKER

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 リゾット【SKY】 **20000円**  
「ファーストクラス」空  
※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

ORENO  
GRAND WALKER

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 -

T-Bone Steak for Two  
Tポーン・ステーキ 2名様 (1kg) **14000円**

T-Bone Steak for Three  
Tポーン・ステーキ 3名様 (1kg+フィレ 300g) **18000円**

T-Bone Steak for Four  
Tポーン・ステーキ 4名様 (1kgx2) **28000円**

L-Bone Steak  
骨付きサーロイン [Lポーン]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**

**Specialite** - 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ニー  
~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" and 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" **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**

Anchoy 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&パルメジャーノ・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  
季節のスイーツ **1500円**