

# Course Menu

## コースメニュー

【ご提供時間】 平日 11:30~15:30 (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ェニ  
 トリュフソース

**Today's Special Dessert**  
 季節がわりスイーツ

**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 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」

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

**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



## All day Dinner Menu

【ご予約のみ】牛フィレ・ディナープラン

【ご提供時間】 平日 17:30~22:30 (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

### 「牛フィレ・ディナーセット」

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)

**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

**Pan-Seared Beef Tenderloin with Red Wine Sauce**  
 牛フィレ肉のポアレ  
 赤ワインソース

**Café**  
 食後のお飲み物  
 コーヒー/紅茶/ハーブティー

※こちらのセットにデザートは付きません

メインを+1000円で「牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ」に変更できます

## Weekday Dinner Exclusive Menu

【ご予約のみ】【平日】ディナーメニュー

【ご提供時間】 平日 17:30~22:30 (L.O.21:00)

※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

DINNER

### 「八種の豪華おつまみセットハイティール夜のアフタヌーン」

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)

**Truffle Pie**  
 トリュフのパイ

**Premium Olive Marinade**  
 プレミアムオリーブマリネ

**Rossini-style Open Sandwich**  
 ロッシェニ風オープンサンド  
 (フォアグラムース、ローストビーフ、黒トリュフソース)

**Salmon and Sour Cream Sandwich**  
 サーモンとサワークリームサンド

**Caviar with Chilled Lobster Consommé & Tomato Mousse**  
 キャビアと冷製オマールコンソメ、トマトムース

**Charcuterie Platter**  
 シャルキュトリー盛り合わせ  
 (サラミ/生ハム/パテ・ド・カンパーニュ/ビヤヴルスト)

**Truffle-Flavored Nuts**  
 トリュフナッツ

**Cheese**  
 チーズ

※こちらのセットにデザートは付きません

## Weekend Dinner Exclusive Menu

【ご予約のみ】【2名様限定】週末ステーキ・ディナーセット

【ご提供時間】 金 17:30~22:30 (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「L ボーン・ステーキセット」

6800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**  
 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

**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

## All day Dinner Menu

【ご予約のみ】【3名様以上限定】ディナープラン

【ご提供時間】 平日 17:30~22:30 (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」

12000円



~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  
 爽レモンサワー [TUMUGIJ]  
 カンパリ/カシス/ジン/サングリア

**[Non-Alchol]**  
 レモネード/アイスビーチティー/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

~料理~

**Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)**  
 アペリティフ 6 種類の盛り合わせ

**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"**  
 プティ・ガトーの盛り合わせ

Next  
 飲み放題(ペアリング)付き  
 豪華プラン

## All day Dinner Menu

豪華!最上級「お料理コース」+「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]  
 【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

20000円



~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 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



~ 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た極上のペアリング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]

俺のシャンパン  
 俺の泡 スパークリング  
 私の泡 甘口  
 俺の白 シャルロット  
 俺の白 プレミアム  
 俺の赤 グランボー  
 俺の赤 プレミアム

KIRIN 一番搾り Premium  
 俺のクラフトビール  
 爽レモンサワー  
 プレミアム・サワー  
 ジントニック  
 クラフト・ジン  
 カンパリソーダ  
 カシスオレンジ  
 ラムコーク  
 サングリア  
 バイオレットソニック

ハイボール  
 プレミアム・ハイボール  
 オレンジジュース  
 マンゴージュース  
 グアバジュース  
 グレープフルーツ  
 コカ・コーラ  
 伊良(いよ)し コーラ  
 ジンジャーエール  
 レモネード  
 ウーロン茶  
 アイスビーチティー

記載のドリンク以外にも  
 ソムリエ厳選の  
 「ペアリングワイン」を  
 ご希望に応じてご提供致します  
 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 -

**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**  
 プ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**  
 季節がわりスイーツ 1500円