

# 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 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]

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 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 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

## All day Dinner Menu

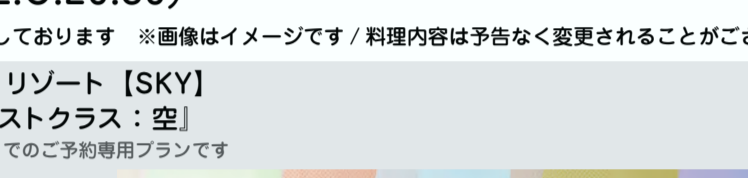
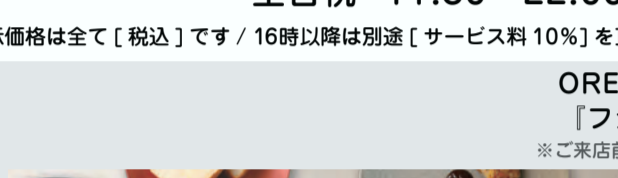
### 豪華! 最上級『お料理コース』+『飲み放題』プラン

【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 リゾート [SKY] 『ファーストクラス』空

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 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

~ 2時間飲み放題 ~

シャンパンから始まるお飲み物。ご希望に応じてお料理にあわせて瓶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  
 俺の赤グランポー  
 俺の赤プレミアム  
 KIRIN一番搾りPremium  
 俺のクラフトビール  
 麴レモンサワー  
 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  
 グァバジュース  
 グレープフルーツ  
 コカ・コーラ  
 伊良(いよ)コーラ  
 ジンジャーエール  
 レモネード  
 ウーロン茶  
 アイスピーチティー

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  
 お好きなドリンクを、  
 お好きなだけお楽しみ下さい

## 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

※ご予約専用プラン



**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**

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

## All day Dinner Menu

### 【ご予約のみ】ロッシェニ・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

### 『ロッシェニ・ディナーセット』

5800円

※ご予約専用プラン



**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**

彩りサラダ

\*

**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・ベリグーソース

\*

**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

## 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

※ご予約専用 / 2名様限定のプランです



**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**

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

※ご予約専用 / 3名様以上限定のプランです



~ 飲み放題 120分 ~

**[Wine]**

俺の泡 ロリモス  
 私の泡 (甘口) モスカテル  
 俺の白シャルロット  
 俺の赤グランポー

**[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 [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

~ 料理 ~

**Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)**

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**