

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



Champagne (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なみなみシャンパーニュ (アルコール有/無)

- *
期間限定特別コース
Christmas!「ノエル」(12/16-30) 新年「ヌーベルアン」(1/6-31)
※2日前までのご予約専用コース
- *
A Gift from the Chef
シェフからの贈り物
- *
Caviar and Cauliflower Demi-Douill
キャビアとカリフラワーのドゥミ・ドゥイユ
- *
Luxury Consommé with Snow Crab
ズワイガニ("Snow"Crab)のラグジュアリーコンソメ
- *
ORENO Bread
おかわり自由なパン
- *
A Seasonal Delight
旬を愉しむ一皿
- *
A Dish of Lobster
"贅の極み"オマール海老の一皿
- *
Beef Tenderloin and Foie Gras Wrapped in Puff Pastry ~ Périgueux Sauce with Black Truffle ~
国産牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み"ウェリントン仕立て"
~黒トリュフのペリグーソース~
- *
Flaming Flambé Dessert
炎のフランベ・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】【3名様以上限定】ディナープラン

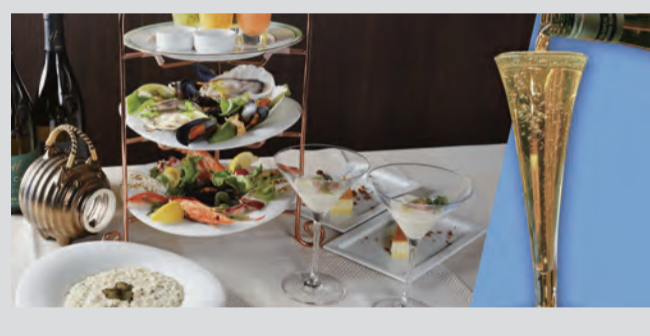
【ご提供時間】平日 17:30~22:30 (L.O.21:00)
土日祝 16:00~22:00 (L.O.20:30)

※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

「パーティープラン」

※ご予約専用 / 3名様以上限定のプランです

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
- 麹レモンサワー『TUMUGI』
カンパリ/カシス/ジン/サングリア

[Non-Alcohol]

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-loin 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

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

期間限定コース (~12/15まで)

コース「クラメンゾン」

※2日前までのご予約専用コース

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

豪華!最上級「お料理コース」+「飲み放題」プラン

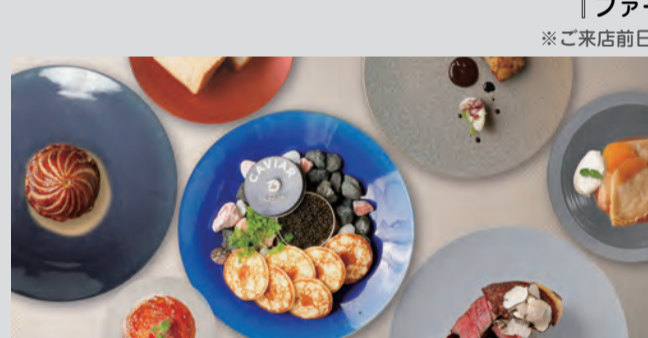
【ご提供時間】平日 13:00~15:30 (L.O.14:30) / 17:30~22:30 (L.O.21:00)
土日祝 11:30~22:00 (L.O.20:30)

※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]

※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 | ハイボール |
| 俺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 |
| 俺の白シャルロット | マンゴージュース |
| 俺の白プレミアム | グァバジュース |
| 俺の赤 グランボー | グレープフルーツ |
| 俺の赤 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 |
| 俺のクラフトビール | ジンジャーエール |
| 麹レモンサワー | レモネード |
| プレミアム・サワー | ウーロン茶 |
| ジントニック | アイスピーチティー |
| 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 | |
| パイオレットソニック | |

記載のドリンク以外にも
ソムリエ監選の
「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

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) 18000円
- T-Bone Steak for Three
T ボーン・ステーキ 3 名様 (1kg+フィレ 300g) 24000円
- T-Bone Steak for Four
T ボーン・ステーキ 4 名様 (1kgx2) 33000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) 20000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 1000円
- Sauerkraut
ザワークラウト 1000円
- Truffle-Scented Mashed Potatoes
トリュフ香るマッシュポテト 1000円
- Sautéed Mushrooms
マッシュルームソテー 1000円
- French Fries
フライドポテト 1000円
- Onion Ring
オニオンリング 1000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 (トリュフ、フォアグラ、キャビア、牛フィレ肉) ~ 7800円
- Roasted Rack of Lamb
骨付き仔羊のダイナミック・ロースト 6800円
- Today's Meat Dish
本日の肉料理 5800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
- 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 7800円

Bon appetit - 至福の一品 -

- Fresh Oyster
フレッシュオイスター (1個) 880円
- Anchovy Olives
アンチョビオリーブ 880円
- Juicy Sausage
ジューシー・ソーセージ (1本) 880円
- Seasonal Soup
季節食材のスープ 1200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 (ハム、生ハム、サラミ等) 2500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 1800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 2000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 ~ 3500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) 500円
- Assorted Gelato (2 Flavors)
ジェラート 2種盛り合わせ 1200円
- Gâteau Opéra
ガトー・オペラ 1500円
- New York Cheesecake
ニューヨーク・チーズケーキ 1500円
- 'Seasonal' Sweets
季がわりスイーツ 1800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 1200円
- Gâteau Opéra
ガトー・オペラ 1500円
- New York Cheesecake
ニューヨーク・チーズケーキ 1500円
- 'Seasonal' Sweets
季がわりスイーツ 1800円

Next
曜日限定プラン

Next
飲み放題(ペアリング)付き
豪華プラン

Next
ア・ラ・カルトメニュー