

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 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

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) 18000円



Champagne (Alcoholic / Non-Alcoholic)
 なみなみシャンパン ニュ (アルコール有/無)
 *
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
 スワイガニ("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 "ウエリントン仕立て"
 ~ 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

ORENO GRAND MAISON

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
 更にビールやウィスキー、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 グランポー グレープフルーツ
 俺の赤 プレミアム コカ・コーラ
 KIRIN 一番搾り Premium 伊良(いよ)コーラ
 俺のクラフトビール ジンジャーエール
 俺の超レモンサワー 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
 カンパリースーダ
 カシスオレンジ
 ラムコーク
 サンダリア
 バイオレットソニック

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

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」 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 グランポー
[Beer & Cocktail]
 キリン【一番搾り】プレミアム
 ハイボール
 超レモンサワー【TUMUGI】
 カンパリ/カシス/ジン/サンダリア
[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-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) 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

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 (1kg×2)	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 -

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 filet 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、キフィレ肉) ~	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
Anchoyo 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 (パテ、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 スワイ蟹とオマール・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 本日鮮魚のカールパッチョ ~ グランメゾン風 ~	1800円
Burrata Cheese and Tomato Caprese ブラ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 -

"ORENO" Special Bread 俺のこだわりパン (2カット)	500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 季節がわりスイーツ	1800円