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　11:30～15:30 (L.O.14:30)　/ 17:30～22:00 (L.O.21:00)

※表示価格は全て（税込）です / *当日に調達状況（サービス料15%）を調整しております* ※価格はイメージです / 料理内容は当日変わる可能性がありますことをご了承ください

シグネチャーコース〔ORENO〕 8800円

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なんなんスパークリング（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
本日の魚料理
+
Tourmedos Rossini
with Truffle Madera Sauce
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
トリュフソース
+
Today's Special Dessert
季節のスイーツ
+
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〔オークストラ〕 12000円

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なんなんスパークリング（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レ / カクテル仕立て
キャビア添え
+
Seasonal Plate
四季の贅生 等一皿盛の選べ～
+
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
ロッシーニ〔国産黒毛〕
+
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

キステーキ（T-Bone）コース〔プロードウェイ〕 12000円

※2 名様以上御利用プランです

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なんなんスパークリング（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
季節のお任せサラダ
+
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
+
Seasonal Plate
季節の贅生 等一皿盛の選べ～
+
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〕(12/16-25) 新年〔ヌーベルアン〕(1/6-31)
※2 名様からのご利用承ります。

Champagne (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なんなんスパークリング（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-Doulll
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
旬を協した一皿
+
A Dish of Lobster
"賀の福A"オマール海老の一皿
+
Beef Tenderloin and Foie Gras Wrapped in Puff Pastry
～ Périgueux Sauce with Black Truffle ～
国産牛ヒ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

ORENO

Next
個別御提プラン
▼

Weekday Limited Lunch Menu
【土日祝】ランチメニュー

【ご提供時間】11:30～16:00 (L.O.15:00)

※表示価格は（税・サービス料込）です / *当日に調達状況（サービス料15%）を調整しております* ※価格はイメージです / 料理内容は当日変わる可能性がありますことをご了承ください

LUNCH

〔休日ランチセット〕 4800円

Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なんなんスパークリング（アルコール有 / 無）
+
Chilled Appetizer, Cocktail Style
カクテル仕立ての冷菜系
+
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
季節のお手作りデザート
+
Café
食後のお飲み物
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

メインを+1000こ で牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニに変更可です

休日限定〔お子様プレート〕 3300円

※12 歳以下のお子様限定

Unlimited Soft Drinks　**ソフトドリンク**（お好みの飲み放題）
Lemonade　レモネード
Cola　コーラ
Ginger Ale　ジンジャエール
Apple Juice　アップル
Orange Juice　オレンジ
Grapefruit Juice　グレープフルーツ
Mango Guava Juice　マンゴーグアバ
Iced Peach Tea　アイスピーチティー
Oolong Tea　ウーロン茶

※ドリンクの飲み放題は、飲み切りでのご注文をお願いしております

Plate Contents　**キッズプレート**
Salad　グリーンサラダ
Hamburger Steak　ハンバーグ～トマッソ調油ソース～
Fried Shrimp　エビフライ
Crab Cream Croquette　カニクリームコロッケ
French Fries　ポテトフライ
Chicken Rice　チキンライス

After the meal　**食後のデザート**
Vanilla Ice Cream　バニラアイス

※こちらのメニューのご注文は、当日の営業でお承ります
※デイナータイムにご選択可能です

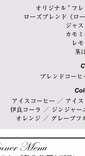
Weekday Limited Lunch Menu
【特別御提】アフタヌーンティー

【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 / *当日に調達状況（サービス料15%）を調整しております* ※価格はイメージです / 料理内容は当日変わる可能性がありますことをご了承ください

Afternoon

週末限定〔アフタヌーンティー〕
2 時間ブッフェ



ならんなスパークリング（1杯）付き
〔アルコール有 / 無〕 **4800円**

ならんなシャンパーニュ（1杯）付き **5800円**

～ スコーン ＋ スタンド三段 ～　※各種ジュースをお付きます

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＆クロテッドクリーム

First Course
～Savories & Sandwiches～
" ロッシーニ風 " 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 ブリニー
トリュフ香るキッシュ＆ケッシュ

Second Course
～Baked Goods & Mousse～
ケーキ
パイ / ムース
ガトー・オペラ
マドレース

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
マセロン

～ 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
ダージリン・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：MC'RINGA（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）
ジャスミンティー
カモミールティー
レモングラス
茉莉うら茶

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 / アイスセイロンティー / アイスティー
伊良コーラ / 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

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 / *当日に調達状況（サービス料15%）を調整しております* ※価格はイメージです / 料理内容は当日変わる可能性がありますことをご了承ください

Next
飲み放題パックコース付き豪華プラン
▼

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レ / カクテル仕立て
Seasonal Plate
四季の贅生 等一皿盛の選べ～
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
ロッシーニ〔国産黒毛〕
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自由な時は、ご確認に応じて非同期に飲むだけ。ほとんどのスパークリングワインをリストにまとめてあります。カクテルなどで飲み放題（3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
俺の白	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	グアバジュース
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	伊良ハ.ミルコーラ
俺のクラフトビール	ジンジャーエール
麦しそサワー	レモネード
プレミアムサワー	ウーロン茶
ジントニック	アイスセイティー
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	
バイオレットリニック	

記載のドリンクにおこちらの選択肢が追加
・ペクリンワインも
ご用意いただくご提供致します
お好きなドリンクを
自由飲みでお楽しみください！

Menu a 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 / *当日に調達状況（サービス料15%）を調整しております*

Next
ア・ラ・カルトメニュー
▼

※プラカルトメニューはご予約いただけます。ご相談の場合は「お問合わ」の二字をお伝いします。

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 -
※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

Specialite - スペシャリテ -

Roasted 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ーニ** ～ 四季御風（トリュフ、フォアグラ、キャビア、キノコ入例）～	7800円
Roasted Rack of Lamb **骨付き仔羊のグリエ・ロースト**	6900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" **イセエビと鮑海アワビ "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

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 **無農ヴグリーンサラダ**	1800円
Today's Fresh Fish Carpaccio **本日鮮魚のカルパッチョ** ～ グラマンノ風 ～	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 "ステーク・タルタル"** ～ 非常用の調理 ～	3500円
Oysters Fine **厳選キャビアプレート（30g）**	5000円

Bread - お食事のお供に -

"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" Sorbet **季節のシャーベット**	1800円