

Weekday Limited Lunch Menu

【平日限定】ランチメニュー

【ご提供時間】平日 11:00~15:30 (L.O.14:30)

※表示価格は全て【税込 / サービス料込】です ※料理内容は予告なく変更されることがございます ※画像はイメージです

LUNCH 平日限定ランチセット「ご褒美ランチ」 3900円
Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
Chilled Appetizer, Cocktail Style
ORENO Bread
Seasonal Salad
Pan-Seared Beef Tenderloin with Red Wine Sauce
Seasonal Dessert
Café

LUNCH 平日限定ランチセット「ご褒美ロッシーニランチ」 4900円
Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
Chilled Appetizer, Cocktail Style
ORENO Bread
Seasonal Salad
Beef Fillet & Foie Gras Rossini Style with Truffle Sauce
Seasonal Dessert
Café

Weekday Business Lunch Menu

平日限定ビジネスランチセット

【ご提供時間】平日 11:00~15:30 (L.O.14:30)

全てのセットに「おかわり自由なパン」&「サラダ」が付いています

※お電話でのご希望を承っておりますのでお気軽にご相談下さい【TEL】03-6262-5146 (10:30~22:30) ※時間帯によって出られない場合がございます ※ネット予約で以下のメニューをご希望される場合は「お席のみ」でご予約いただき、当日店舗にてご注文をお願いします

"Rossini" Sautéed beef fillet and foie gras, with périgueux sauce
ORENO "ロッシーニ風" ハンバーグ
L-bone steak set
Seasonal soup and grand salad

Pan-seared beef fillet, with red wine sauce
Hamburg steak
Today's special fish plate

※こちらの2つのセットは【ご予約不可】な【数量限定】メニューです
Homard lobster roast with pasta
Today's special lunch set

Optional menu (追加メニュー)
Foque gras topping + 追加フォアグラ 1000円
Seasonal soup + 季節のスープ 500円
Homemade truffle butter + 自家製トリュフバター 500円

DESSERT & CAFÉ

Coffee / Black tea / Chamomile tea / Lemongrass tea
Dessert & Cafe set
本日のデザート & カフェセット (お飲み物上記よりお選び頂けます) 800円



Weekday Limited Lunch Menu

【時間限定】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 ※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

Afternoon 週末限定「アフタヌーンティー」2時間カフェリー
なみなみスパークリング(1杯)付き(アルコール有/無) 4800円
なみなみシャンパーニュ(1杯)付き 5800円

～ スコーン + スタンド三段～ ※季節により変わります

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&クローテッドクリーム

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

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

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
マカロン

～ 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
ダーズリン・セカンドフラッシュ
アルグレイ
アッサム CTC
ノン・カフェインティー・MORINGA (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
蕎麦うじ茶

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 / アイスピーチティー / アイスティー
伊良コラー / 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

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)

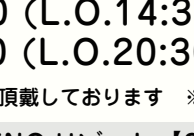
※表示価格は全て【税込】です / 16時以降は別途【サービス料 10%】を頂戴しております ※画像はイメージです / 料理内容は予告なく変更されることがございます

シグネチャーコース「ORENO」 8800円
Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar
ORENO Bread
Today's Fish Dish
Tournedos Rossini with Truffle Madeira Sauce
Today's Special Dessert
Café

ラグジュアリーコース「オーケストラ」 12000円
Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar
Seasonal Plate
ORENO Bread
Luxury Seafood Plate
Premium Rossini
Dessert "Gâteau Opéra"
Café

牛ステーキ (T-Bone) コース「フロードウェイ」 12000円
Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar
ORENO Bread
Seasonal Salad
Fried Potate & Onion Ring
T-Bone Steak
Dessert "New York Cheese Cake"
Café

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)
A Gift from the Chef
Caviar and Cauliflower Demi-Douille
Luxury Consommé with Snow Crab
ORENO Bread
A Seasonal Delight
Dish of Lobster
Beef Tenderloin and Foie Gras Wrapped in Puff Pastry
Flaming Flambe Dessert
Café



All day Dinner Menu

豪華! 最上級「お料理メニュー」+「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
Caviar Plate
Homard Consommé Jelly / Cocktail Style
Seasonal Plate
ORENO Bread
Luxury Seafood Plate
Premium Rossini
Dessert "Today's Special"
Café

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-Bone Steak for Three
T-Bone Steak for Four
L-Bone Steak
Premium T-Bone Steak "Porter house"

Side Menu - ステーキサイドメニュー -
Creamed Spinach
Sauerkraut
Truffle-Scented Mashed Potatoes
Sautéed Mushrooms
French Fries
Onion Ring

Specialite - スペシャルティ -
Sautéed beef fillet and foie gras, with truffle sauce "Rossini style"
Roasted rack of Lamb
Today's Meat Dish
"ORENO" Hamburger Steak
Today's Fish Dish
Lobster (Isse-ebi) and Abalone in an "Ocean Jewel Box Presentation"

Bon appetit - 至福の一品 -
Fresh Oyster
Anchovy Olives
Juicy Sausage
Seasonal Soup
Assorted Natural Cheese
Truffle & Parmesan Cheese Risotto
Assorted Charcuterie

Appetizers - グランメゾンの前菜 -
Lobster Consommé Jelly & Tomato Mousse Cocktail
Green Salad "ORENO" style
Today's Fresh Fish Carpaccio
Burrata Cheese and Tomato Caprese
Today's Appetizer
Steak Tartare
Caviar Plate

Break - お食事のお供に -
"ORENO" Special Bread
Assorted Gelato (2 Flavors)
Gâteau Opéra
New York Cheesecake
"Seasonal" Sweets

