

〔ご提供時間〕 平 日 13:00～15:00 (L.O.14:00) / 17:00～22:30 (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

コース『オーケストラ』

10000円



Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なみなみスパークリング (アルコール有／無)

*

Cocktail of Caviar
Consommé jelly of Homard-lobster
キャビアの豪華カクテル

*

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
ロッシーニ 『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) ブラン
『ブロードウェイ』

※2名様以上限定のプランです

10000円



Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なみなみスパークリング (アルコール有／無)

*

Cocktail of Caviar
Consommé jelly of Homard-lobster
キャビアの豪華カクテル

*

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』

※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)

*

Cocktail of Caviar
Consommé jelly of Homard-lobster
キャビアの豪華カクテル

*

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
ロッシーニ 『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

Weekday Dinner Exclusive Menu

ディナーメニュー

〔ご提供時間〕 平日 17:00～22:30 (L.O.21:00)

※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

DINNER

『平日ディナーセット』
※ご予約専用プラン

4800円



～乾杯～
Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なみなみスパークリング (アルコール有／無)
＊
Consommé jelly of Homard-lobster
オマール海老の冷製コンソメジュレ
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

メインを+1000円で『牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ』に変更できます

DINNER

八種の豪華おつまみセット
ハイティー『夜のアフタヌーン』
※ご予約専用プラン

4800円



～乾杯～
Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なみなみスパークリング (アルコール有／無)
＊
Truffle Pie
トリュフのパイ
Premium Olive Marinade
プレミアムオリーブマリネ
Rossini-style Open Sandwich
ロッシーニ風オープンサンド
(フォアグラムース、ローストビーフ、黒トリュフソース)
Salmon and Sour Cream Sandwich
サーモンとサワークリームサンド
Caviar with Chilled Lobster Consommé & Tomato Mousse
キャビアと冷製オマールコンソメ、トマトムース
Charcuterie Platter
シャルキュトリー盛り合わせ
(サラミ / 生ハム / パテ・ド・カンパーニュ / ビアヴルスト)
Truffle-Flavored Nuts
トリュフナッツ
Cheese
チーズ

※こちらのセットにデザートは付きません

All day Dinner Menu

【3名様以上限定】ディナープラン

〔ご提供時間〕 平日 17:00～22:30 (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』
※ご予約専用 / 3名様以上限定のプランです

10000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
麴レモンサワー『TUMUGI』
カンパリ / カシス / ジン / サンゲリア
[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-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"
ブティ・ガトーの盛り合わせ

Weekend Dinner Exclusive Menu

【週末限定】ステーキディナーセット

〔ご提供時間〕 金 17:00～22:30 (L.O.21:00)
土日祝 16:00～22:00 (L.O.20:30)

DINNER

週末限定『L ボーン・ステーキセット』
※ご予約専用 / 2名様限定のプランです

6800円



～乾杯～
Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)
なみなみスパークリング (アルコール有／無)
＊
Consommé jelly of Homard-lobster
オマール海老の冷製コンソメジュレ
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

Next
ディナー限定豪華プラン
▼

All day Dinner Menu

豪華!最上級のペアリングプラン

[ご提供時間] 平 日 13:00~15:00 (L.O.14:00) / 17:00~22:30 (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』

※前日までのご予約専用のプランです

ソムリエ厳選ワインのペアリング
+ 30 種以上のドリンク付き
(2時間飲み放題)

20000円



Caviar Plate

豪華キャビアプレート

*

Consommé jelly of Homard-lobster

オマール海老の冷製コンソメジュレ
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

ロッシーニ『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

～ お飲み物 ～

シャンパンから始まるお飲み物は、お料理に合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(全て飲み放題)
さらにビールやウイスキー、カクテルも飲み放題の究極のドリンクプランです。

※ドリンクの種類によっては杯数に限度があるものもございます

Menu à la carte

ア・ラ・カルト（単品）メニュー

〔ご提供時間〕 平 日 13:00～15:00 (L.O.14:00) / 17:00～22:30 (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 -

<i>T-Bone Steak for Two</i> T ボーン・ステーキ 2 名様 (1kg)	14000円
<i>T-Bone Steak for Three</i> T ボーン・ステーキ 3 名様 (1kg+フィレ 300g)	18000円
<i>T-Bone Steak for Four</i> T ボーン・ステーキ 4 名様 (1kg×2)	28000円
<i>L-Bone Steak</i> 骨付きサーロイン [L ボーン] ステーキ (500g)	7800円
<i>Premium T-Bone Steak "Porter house"</i> ポーターハウス・ステーキ (1kg)	16000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

<i>Creamed Spinach</i> クリームスピナッチ	800円
<i>Sauerkraut</i> ザワークラウト	800円
<i>Truffle-Scented Mashed Potatoes</i> トリュフ香るマッシュポテト	800円
<i>Sautéed Mushrooms</i> マッシュルームソテー	800円
<i>French Fries</i> フライドポテト	800円
<i>Onion Ring</i> オニオンリング	800円

Spécialité - スペシャルティ -

<i>Sautéed beef fillet and foie gras, with truffle sauce "Rossini style"</i> 国産牛フィレ肉とフォアグラのプレミアムロッシーニ ～ 四皇帝風 ～	6800円
<i>Roasted Rack of Lamb</i> 骨付き仔羊のダイナミック・ロースト	6800円
<i>"ORENO" Hamburger Steak</i> ORENO ハンバーグ ～ グランメゾン風 ～	3900円
<i>Today's Fish Dish</i> 本日の魚介料理	3900円
<i>Lobster[Ise-ebi] & Abalone in Puff Pastry</i> イセエビと蝦夷アワビのパイ包み焼き	5800円
<i>Hamburg steak with foie gras</i> 活オマール海老"一尾丸ごと" ロースト	6800円

Bon appetit - 至福の一品 -

<i>Fresh Oyster</i> フレッシュオイスター (1個)	800円
<i>Seasonal Soup</i> 季節食材のスープ	800円
<i>Anchovy Olives</i> アンチョビオリーブ	800円
<i>Juicy Sausage</i> ジューシー・ソーセージ (1本)	800円
<i>Assorted Natural Cheese</i> ナチュラルチーズの盛り合わせ	1800円
<i>Truffle & Parmesan Cheese Risotto</i> トリュフとパルミジャーノ・チーズのリゾット	2000円
<i>Assorted Charcuterie</i> シャルキュトリーの盛り合わせ (生ハム・サラミ等)	2200円

Appetizers - グランメゾンの前菜 -

<i>Lobster Consommé Jelly & Tomato Mousse Cocktail</i> ズワイ蟹とオマール・コンソメのゼリー寄せ	1500円
<i>Green Salad "ORENO" style</i> 俺盛りグリーンサラダ	1500円
<i>Today's Fresh Fish Carpaccio</i> 本日鮮魚のカルパッチョ ～ グランメゾン風 ～	1800円
<i>Burrata Cheese and Tomato Caprese</i> ブラータチーズとトマトのカプレーゼ	1800円
<i>Today's Appetizer</i> 本日の前菜 "旬を感じる一皿"	2800円
<i>Steak Tartare</i> 国産牛肉の "ステーキ・タルタル" ～ 赤身肉の誘惑 ～	3300円
<i>Caviar Plate</i> 豪華キャビアプレート (30g) － ウニ, 海老, ズワイ蟹, ホタテ貝, ムール貝, タコ etc.－	9800円

Dessert - 食後のひととき -

<i>Assorted Gelato (2 Flavors)</i> ジェラート 2 種盛り合わせ	1000円
<i>Gâteau Opéra</i> ガトー・オペラ	1200円
<i>New York Cheesecake</i> ニューヨーク・チーズケーキ	1200円
<i>'Seasonal' Sweets</i> 季がわりスイーツ	1500円
<i>"ORENO" Special Bread</i> 俺のこだわりパン (2カット)	380円