

Weekday Limited Lunch Menu

【平日限定】ランチメニュー

〔ご提供時間〕 平日 11:00～15:00 (L.O.14:00)

※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』

3800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)

＊

Chilled Appetizer, Cocktail Style

カクテル仕立ての冷前菜

＊

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

季がわりデザート

＊

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

シグネチャーコース『ORENO』

8800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)

＊

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

＊

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ーニ
トリュフソース

＊

Today's Special Dessert

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

Next

ビジネスランチセット



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 11:00～15:00 (L.O.14:00)

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

※お電話でのみご希望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
※ネットでご希望される場合は『お席のみ』のご予約をお願いします

"Rossini" Sautéed beef fillet and foie gras, with périgueux sauce

牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

～ 黒トリュフのソースで ～

3500円

Pan-seared beef fillet, with red wine sauce

牛フィレ肉の厚切りポワレ

～ 赤ワインのソースで ～

2500円

Hamburg steak with foie gras

『ORENO』"ロッシーニ風" ハンバーグ

ハンバーグ300g +フォアグラで大満足♪

3200円

Hamburg steak

『ORENO』ハンバーグ(300g)

2200円

L - bone steak set

L ボーンステーキ (500g) セット

迫力の骨付きサーロインがこの価格！

4500円

Today's special fish plate

本日の鮮魚料理

2000円

Seasonal soup and grand salad

豪華サラダ+季節のスープ

1800円

※こちらの2つのセットは【ご予約不可能】な【数量限定】メニューです

Homard lobster roast with pasta

活オマール海老のロースト

3000円

Today's special lunch set

本日のスペシャルランチ

2500円

Optional menu 〔追加メニュー〕

お好みのセットメニューに
プラスしてお楽しみ下さい

Truffle topping

+ トリュフトopping

1000円

Foie 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

こだわりコーヒー／紅茶／カモミールティー／レモングラス

各 500円

Dessert & Cafe set

本日のデザート & カフェ セット (お飲み物は上記よりお選び頂けます)

800円

Next

13:00 からのコース料理



俺の
ORENO
GRAND MAISON

〔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

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