

# Course Menu

## コースメニュー

[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 ※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 Limited Lunch Menu

## 【土日祝】ランチメニュー

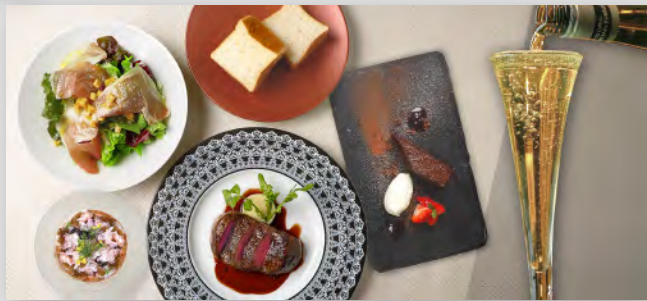
【ご提供時間】11:30~16:00 (L.O.15:00)

※表示価格は[税・サービス料込]です ※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

LUNCH

『休日ランチセット』

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)

\*

**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

# Weekday Limited Lunch Menu

## 【土日祝限定】アフタヌーン

【ご提供時間】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時間カフェフリー

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



**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  
キャビアとサーモン、サワークリーム with ブリニー  
トリュフ香るサンドイッチ

**Second Course**

~Baked Goods & Mousse~

ケーキ

パイ/ムース ※季節により変わります

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

**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

アールグレイ

アッサム CTC

ノン・カフェインティー: M♡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》

バタフライピー&フレッシュレモン

ジャスミンティー

カモミールティー

レモングラス

**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 sauce**

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 -

T-Bone Steak for Two  
Tボーン・ステーキ 2名様 (1kg) 14000円

T-Bone Steak for Three  
Tボーン・ステーキ 3名様 (1kg+フィレ 300g) 18000円

T-Bone Steak for Four  
Tボーン・ステーキ 4名様 (1kgx2) 28000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) 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

Creamed Spinach  
クリームスピナッチ 800円

Sauerkraut  
ザワークラウト 800円

Truffle-Scented Mashed Potatoes  
トリュフ香るマッシュポテト 800円

Sautéed Mushrooms  
マッシュルームソテー 800円

French Fries  
フライドポテト 800円

Onion Ring  
オニオンリング 800円

### Spécialité - スペシャルティ -

Sautéed beef fillet 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  
~ 四皇帝風 ~ 6800円

Roasted Rack of Lamb  
骨付き仔羊のダイナミック・ロースト 6800円

"ORENO" Hamburger Steak  
ORENO ハンバーグ  
~ グランメゾン風 ~ 3900円

Today's Fish Dish  
本日の魚介料理 3900円

Lobster[Ise-ebi] & Abalone in Puff Pastry  
イセエビと蝦夷アワビのパイ包み焼き 5800円

Hamburg steak with foie gras  
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 -

Fresh Oyster  
フレッシュオイスター (1個) 800円

Seasonal Soup  
季節食材のスープ 800円

Anchovy Olives  
アンチョビオリーブ 800円

Juicy Sausage  
ジューシー・ソーセージ (1本) 800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 (生ハム・サラミ等) 2200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  
俺盛りグリーンサラダ 1500円

Today's Fresh Fish Carpaccio  
本日鮮魚のカルパッチョ  
~ グランメゾン風 ~ 1800円

Burrata Cheese and Tomato Caprese  
ブラータチーズとトマトのカプレーゼ 1800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 ~ 3300円

Caviar Plate  
豪華キャビアプレート (30g) 9800円  
- ウニ, 海老, ズワイ蟹, ホタテ貝, ムール貝, タコ etc. -

### Dessert - 食後のひととき -

Assorted Gelato (2 Flavors)  
ジェラート 2種盛り合わせ 1000円

Gâteau Opéra  
ガトー・オペラ 1200円

New York Cheesecake  
ニューヨーク・チーズケーキ 1200円

'Seasonal' Sweets  
季がわりスイーツ 1500円

"ORENO" Special Bread  
俺のこだわりパン (2カット) 380円