

# 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)**  
なみなみスパークリング (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ュレ/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ェニ  
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

### ラグジュアリーコース『オーケストラ』

12000円



**Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)**  
なみなみスパークリング (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ュレ/カクテル仕立て  
キャビア添え

\*  
**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**  
ロッシェニ【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) コース『ブロードウェイ』

12000円



**Sparkling Wine (Alcoholic / Non-Alcoholic)**  
なみなみスパークリング (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ュレ/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』

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)

\*  
**Homard Consommé Jelly / Cocktail Style with Caviar**  
オマール海老のコンソメジュレ/カクテル仕立て  
キャビア添え

\*  
**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)**  
甘鯛の松葉焼き

\*  
**Roasted Homard-lobster**  
オマール海老のロティ

\*  
**Premium Rossini**  
**Filet of Japanese Beef, Foie gras & Caviar, Truffle sauce**  
ロッシェニ【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

## ORENO GRAND MAISON

### 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 / 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



~ 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**  
ロッシェニ【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



~ 2時間飲み放題 ~

シャンパンから始まるお飲み物は、ご希望に応じてお料理にあわせて極上のペアリングワインをソムリエがご用意します  
更にビールやウイスキー、カクテルも全て飲み放題【2時間】

俺のシャンパン  
俺の泡 スパークリング  
私の泡 甘口  
俺の白 シェルロット  
俺の白 プレミアム  
俺の赤 グランボー  
俺の赤 プレミアム  
KIRIN 一番搾り Premium  
俺のクラフトビール  
麴レモンサワー  
プレミアム・サワー  
ジントニック  
クラフト・ジン  
カンパリソーダ  
カシスオレンジ  
ラムゴーク  
サングリア  
パイレットソニック

ハイボール  
プレミアム・ハイボール  
オレンジジュース  
マンゴージュース  
グアバジュース  
グレープフルーツ  
コカ・コーラ  
伊良(いよし)コーラ  
レモンネード  
ジンジャーエール  
ウーロン茶  
アイスピーチティー

記載のドリンク以外にも  
ソムリエ厳選の  
「ペアリングワイン」を  
ご希望に応じてご提供致します  
お好きなドリンクを  
お好きなだけお楽しみ下さい

### Weekend Dinner Exclusive Menu

【週末限定】2名様限定】ステーキディナーセット

【ご提供時間】金 17:30~22:30 (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 週末限定 『骨付き牛サーロイン(Lボーン)ステーキセット』

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)

\*  
**Homard Consommé Jelly / Cocktail Style**  
オマール海老のコンソメジュレ/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

\*  
**Today's Dessert**  
本日デザート

\*  
**Café**  
食後のお飲み物  
コーヒー/紅茶/ハーブティー

#### DINNER 『パーティープラン』

12000円



~料理~

**Assortment of 6 aperitifs**  
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-join Steak**  
牛サーロインのダイナミック・ステーキ

\*  
**Truffle Risotto**  
トリュフとバ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

~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 シェルロット  
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/サングリア

**[Non-Alchol]**  
レモネード/アイスピーチティー/オレンジ/マンゴー/グアバ  
グレープフルーツ/コーラ/ジンジャーエール/ウーロン茶

### 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 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 (1kg×2) 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ェニ  
~ 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 3900円

Today's Fish Dish  
本日の魚料理 3900円

Today's Meat Dish  
本日の肉料理 4800円

Lobster [Ise-ebi] & Abalone in an "Ocean Jewel Box Presentation"  
イセエビと蛸夷アワビ "海の幸の宝石箱仕立て" 6800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

Anchoy Olives  
アンチョビオリーブ 800円

Juicy Sausage  
ジュシー・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  
トリュフとバルミジャーノ・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

#### Break - お食事のお供に -

"ORENO" Special Bread  
俺のこだわりパン (2カット) 380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 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  
季節がわりスイーツ 1500円