

[営業時間]ランチ 11:00～15:30 (L.O.14:30) ／ディナー17:30～22:30 (L.O.21:00)

※表示価格は全て [税込] です / ディナータイムは別途 [サービス料 10%] を頂戴しております

Traditional

- 伝統のフレンチ -

キャビア、トリュフ、フォワグラ — フレンチ伝統の技が織りなす贅沢食材の饗宴…
今だけの "旬"とともに、心躍る "食体験" を。

Signature Menu / ORENO

[コース・オレノ] 8800 円

Nami-nami Sparkling [With / Without Alcohol]

名物 "なみなみ" スパークリング
アルコール / ノンアルコール

— 歓喜 —

*Caviar Cocktail
with Lobster Consommé Gelée*

キャビアの豪華カクテル
オマール海老のコンソメジュレ

— 矜持 —

ORENO Bakery's Signature Bread
俺のこだわりパン

— 無限 —

Today's Fish dish
本日のお魚料理

— 信頼 —

Rossini
*Sautéed Beef Fillet and Foie Gras
Truffle Sauce*
牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ

— 希望 —

Today's Special Dessert
本日のデザート

— 余韻 —

*To Finish:
Coffee / Black Tea*
コーヒー / 紅茶

Luxury Menu / Orchestra

[コース・オーケストラ] 12000 円

Nami-nami Sparkling [With / Without Alcohol]

名物 "なみなみ" スパークリング
アルコール / ノンアルコール

— 歓喜 —

*Caviar Cocktail
with Lobster Consommé Gelée*

キャビアの豪華カクテル
オマール海老のコンソメジュレ

— 矜持 —

ORENO Bakery's Signature Bread
俺のこだわりパン

— 原点 —

Seasonal plate
旬感の調べ
"四季の贈り物"

— 無限 —

Premium Seafood Dish
海の幸の宝石箱仕立て

— 信頼 —

Premium Rossini
*Sautéed Beef Fillet and Foie Gras
Truffle Sauce, Caviar*
国産牛フィレ肉のプレミアムロッシーニ
— 四皇帝風 —
牛フィレ肉・フォワグラ・トリュフ・キャビア

— 希望 —

Dessert "Gâteau Opéra"
ガトー・オペラ

— 余韻 —

*To Finish:
Coffee / Black or Herbal Tea*
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

- ワイン ペアリング -

Pairing Experience

コースではお料理に合わせ、ソムリエが厳選する『ペアリングのワイン』もお楽しみ頂けます
※お料理のコースに付いている『スパークリング』は、『シャンパーニュ』にグレードアップされます

Wine Pairings (4 glasses)

マリアージュ コース (シャンパーニュ[※]+ワインの計4杯をご提供します) 5000 円

Premium Wine Pairings (5 glasses)

プレミアムマリアージュ コース (シャンパーニュ[※]+プレミアムワインの計5杯をご提供します) 12000 円

[提供時間] コース・オーケストラは、平日ランチタイムのみ 13:00～の提供開始となります

[提供時間] ザ ステージ／ブロードウェイ共に平日ランチタイムのみ 13:00～の提供開始となります

Innovative Fusion

- 革新的なる融合 -

迫力の "ステーキ" を主役に、
フレンチとアメリカンが舞台上で華やかに融合する、"新たな美食体験" を。

For two or more guests. 2名様以上より承ります

Steak Menu / The Stage

[コース・ザ ステージ] 8800円 / 1名

Nami-nami Sparkling [With / Without Alcohol]

名物 " なみなみ " スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Appetizer

Cocktails of the Season
季がわりの冷製カクテル

Bread

ORENO Bakery's Signature Bread
俺のこだわりパン

Green

Seasonal Salad
季節の彩りサラダ
" こだわりのドレッシングで "

Fried

"French" Fries
フライドポテト

Main Dish

Sirloin Steak
サーロイン・ステーキ
※人数でシェアしてお楽しみください

Dessert

Today's Special Dessert
本日のデザート

To Finish :

Coffee / Black Tea
コーヒー / 紅茶

For two or more guests. 2名様以上より承ります

Steak Menu / Broadway

[コース・ブロードウェイ] 12000円 / 1名

Nami-nami Sparkling [With / Without Alcohol]

名物 " なみなみ " スパークリング
アルコール / ノンアルコール

Appetizer

Caviar Cocktail
with Lobster Consommé Gelée
キャビアの豪華カクテル
オマール海老のコンソメジュレ

Bread

ORENO Bakery's Signature Bread
俺のこだわりパン

Green

Seasonal Salad
季節の彩りサラダ
" こだわりのドレッシングで "

Fried

"French" Fries & Onion Rings
フライドポテト & オニオンリング

Accompaniment

Creamed Spinach & Truffle Mashed Potatoes
クリームスピナッチ & トリュフマッシュポテト

Main Dish

T-Bone Steak
Tボーン・ステーキ
"ステーキに最適なサーロイン & フィレを豪快に"
※人数でシェアしてお楽しみください

Dessert

"New York" Cheese Cake
ニューヨーク・チーズケーキ

To Finish :

Coffee / Black or Herbal Tea
コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

Free Flow

- 飲み放題 -

フリーフロー（飲み放題）[ワインやビール、カクテル etc.]のメニューもございます
※お料理のコースに付いている『スパークリング』は、『シャンパーニュ』にグレードアップされます
※メニューは別途ご用意しております

Standard Free-Flow Plan - 90min

フリーフロー / スタンダード 90分 3800円

Premium Free-Flow Plan - 60min

フリーフロー / プレミアム 60分 5000円

Note

※We do not have a time limit for your table. If you are on a schedule, please let us know in advance.
※If you have any food allergies, please inform our staff when placing your order.
※All prices include tax.
※A10% service charge will be added during dinner hours.

※当店ではお席の時間制限は設けておりませんが、お時間にご都合がある場合は事前にお申し付けください。
※アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際にスタッフまでお知らせください。
※表示価格はすべて税込価格です。
※ディナータイムには別途サービス料（10％）を頂戴しております。