全8品

シャトーブリアン付き 12段盛りプラチナコース

Platinum Course – 12-Tier Wagyu Assortment with Chateaubriand
铂金套餐～12层和牛拼盘附夏多布里昂牛排～

お一人様 12,800円(税込14,080円)
12,800yen per person (14,080 yen including tax) / 12,800每人日元(14,080日元含税)

2名様より承ります。/ Available for a Minimum of 2 Guests / 仅限2位及以上点餐

- キムチ Kimchi 泡菜 — キムチ4種盛り合わせ / Assorted Spicy Pickles: 4 kinds above / 泡菜四种盘
- ナムル Namul 韩式拌菜 — ナムル4種盛り合わせ / Assorted Namuls: 4 kinds above / 韩式拌菜四种盘
- サラダ Salad 沙拉 — ローストビーフサラダ / Salt and sesame Korean Style Salad / 盐和芝麻韩式生菜沙拉
- 塩　肉 Salty flavored Meat 咸味肉类 — 俺の極上厚切りタン / Premium Thick slice Beef Tongue / 上等厚切牛舌
- 肉寿司 Meat Sushi 肉类寿司 — 厳選特上炙り寿司 / Premium Broiled WAGYU Sushi / 烤和牛牛肉寿司
- 肉 Sauce flavored meat 酱味肉 — 究極12段盛り～シャトーブリアン付き～ / Ultimate 12-Tier Wagyu Assortment – with Chateaubriand – / 究极12层和牛拼盘～附夏多布里昂牛排～
- 包み野菜 Wrapping Vegetables 包肉生菜 — サンチュ / Lettuce for lapped / 生菜叶
- デザート Dessert 甜点 — 本日のアイス / Ice cream Today's choice / 今天的冰淇淋

ライスおかわり自由 Free Rice Refills 米饭免费续加



全8品

俺の松阪牛コース

「ORENO」Matsusaka Beef course
「ORENO」松坂牛铂套餐

お一人様 9,800円(税込10,780円)
9,800yen per person (10,780 yen including tax) / 9,800每人日元(10,780日元含税)

- 前　菜 Appetizers 开胃菜 — 自家製キムチ・ナムル / Kimuchi and Namul Dishes / 泡菜类,凉菜类
- サラダ Salad 沙拉 — チョレギサラダ / Choregi Salad / 韩式拌沙拉
- 塩　肉 Salty flavored Meat 咸味肉类 — 俺の極上厚切りタン / Premium Thick slice Beef Tongue / 上等厚切牛舌
- 肉寿司 Meat Sushi 肉类寿司 — 厳選特上炙り寿司 / Premium Broiled WAGYU Sushi / 烤和牛牛肉寿司
- すき焼き Sukiyaki 寿喜烧 — 松阪牛サーロインのすき焼き仕立て / Matsusaka Beef Sirloin Sukiyaki Style / 松阪牛西冷寿喜烧风味
- 肉 Sauce flavored meat 酱味肉 — 極上松阪牛3種盛り合わせ / Premium Matsusaka Beef Trio Platter / 特选松阪牛三种拼盘
- 〆 Finish up 收尾菜 — 盛岡冷麺 / Morioka Cold Noodles / 盛冈冷面
- デザート Dessert 甜点 — 本日のデザート / Today's dessert / 今天的甜点

ライスおかわり自由 Free Rice Refills 米饭免费续加



※両コース料理写真は2名様用のイメージです。仕入れ状況により実際の盛り付けや内容が異なる場合がございます。
*This course meal photo is a sample for 2 persons. Actual serving and contents may differ.
※本套餐照片为 2 人用餐样本。实际食用方法和内容可能有所不同。

全8品

A5ランク黒毛和牛コース

A5 Japanese Black Beef course
A5黑毛和牛套餐

お一人様 7,800円(税込8,580円)
7,800 yen per person (8,580 yen including tax) / 7,800每人日元(8,580日元含税)

- 前　菜 Appetizers / 开胃菜 — 自家製キムチ・ナムル / Kimuchi and Namul Dishes / 泡菜类,凉菜类
- サラダ Salad / 沙拉 — チョレギサラダ / Choregi Salad / 韩式拌沙拉
- 塩　肉 Salty flavored Meat 咸味肉类 — 俺の極上厚切りタン / ORENO Premium Thick-Cut Beef Tongue / 特选厚切牛舌
- 肉寿司 Meat Sushi / 肉类寿司 — 厳選特上炙り寿司 / Premium Broiled WAGYU Sushi / 烤和牛牛肉寿司
- すき焼き Sukiyaki / 寿喜烧 — サーロインのすき焼き仕立て / Sirloin in sukiyaki style / 寿喜烧风格的西冷牛排
- 肉 Sauce flavored meat 酱味肉 — A5ランク黒毛和牛3種盛り合わせ / A5 Japanese Black Wagyu Trio Platter / A5黑毛和牛三种拼盘
- 〆 Finish up / 收尾菜 — 盛岡冷麺 / Morioka Cold Noodles / 盛冈冷面
- デザート Dessert / 甜点 — 本日のデザート / Today's dessert / 今天的甜点

ライスおかわり自由 Free Rice Refills 米饭免费续加

トッピング Topping / 配料

辛味ダレ	コチュジャン	粉唐辛子	わさび
Spicy Sauce / 辣酱	Gochujang / 辣椒酱	Chili Powder/辣椒粉	Wasabi/绿芥末

コースご利用時のご案内 / Course Information / 套餐信息

・コースをご注文の際は、ご来店人数分かつ、同一コースのご注文でお願いしております。
・ライス以外の追加は有料になります。お肉、野菜などの追加は別途追加料金が発生いたします。

・When ordering a course, please order the same course for the number of guests.
・Additions except for rice will be charged. Additional meat, vegetables, etc. will be charged separately.

・点单套餐时，需要全员点同样种类的套餐
・除大米外，其他加餐均需付费。额外的肉类、蔬菜等费用另计。

コースにおすすめ！
サイドメニュー

Side Dishes to Enjoy with Your Course
套餐推荐配菜

ご一緒に是非！



サンチュ
Lettuce for lapped
生菜叶

サンチュ 680（税込748）
Lettuce for lapped / 生菜叶

韓国のり 300（税込330）
Seasoned Seaweed / 韩国海苔

月見ユッケ風 1,980（税込2,178）
Wagyu A5 Steak Tartare / A5和牛肉脍
北海道産の厳選した生ハムを使用した、こだわりのユッケです。
This is a carefully crafted yukhoe
made using carefully selected raw ham from Hokkaido.
这是一款精选北海道产生火腿精心制作的尤克。



月見ユッケ風
Wagyu A5 Steak Tartare
A5和牛肉脍

国産牛ホルモン 980（税込1,078）
Japanese Beef Offal / 国产牛内脏

国産厚切り牛レバー 980（税込1,078）
Thick-cut Japanese Beef Liver / 国产厚切牛肝

わかめスープ 480（税込528）
Seaweed Soup / 海带汤

たまごスープ 580（税込638）
Egg Soup / 鸡蛋汤

わかタマスープ 680（税込748）
Egg & Seaweed Soup / 鸡蛋海带菜汤

カルビスープ 980（税込1,078）
Spicy Beef Short Rib Soup / 韩式牛小排汤

コムタンスープ 980（税込1,078）
Gomtang Soup / 牛骨汤



わかめスープ
Seaweed Soup
海带汤



たまごスープ
Egg Soup
鸡蛋汤

COURSE MENU
ORENO YAKINIKU GINZA4

