

The
Orion
Hotel
Naha



THE ORION
BEER DINING

Orion



新しいビール体験が、ここにある。

オリオンホテル 那覇のリニューアルオープンとともに
オリオンビールと本格的なグリル料理のペアリングを
気軽に楽しめるビアダイニングが誕生しました。

ビールメーカーならではのパーフェクトサーブで
最高のビールエクスペリエンスをご堪能ください。





Private Plan (1日1組限定)

プライベートプラン

オリオンビール直営のレストラン、「オリオンビアダイニング」が貸切でご利用いただけるプランです。

料理と飲み放題 1名様 ¥8,000 から (50名様以上で貸し切り可能)

フードメニュー

久米島産車海老のカクテル/近海鮪のコンフィー マスタードクリーム/久米島産オイスターのポーチ
オーストラリア産グラスフェッド牛テンダーロイン/アグー豚やんばる麩マリネ/やんばるハーブ鶏のケイジャン風味/
ラムケバブ/チキンサテ/etc... ※お料理のご提供方法は、大皿での卓盛り対応となります。

Free Flow (飲み放題)

オリオン ザ ドラフト ※乾杯のみ瓶ビールでのご提供となります。

オリオン ザ プレミアム / ワイン / ウイスキー / 泡盛 / オリオンクリアフリー / ソフトドリンク

追加¥2,000で、ここでしか飲めないクラフトビール4種の飲み放題がお楽しみいただけます。



貸切プランご利用例

20名様	1名	¥20,000～
30名様	1名	¥15,000～
40名様	1名	¥12,000～
50名様	1名	¥8,000～

料理とお飲み物、税金サービス料は全て込みでご利用いただけます。
詳しくはスタッフへお問い合わせください。

Restaurant Menu

レストランメニュー

2名様からご利用いただける通常メニューをご紹介 (ディナータイム 17:30-21:00 / LO 20:30)

Dinner Party Menu ¥5,000

※大皿でのご提供となります。

本日の前菜3種取り合わせ

ミックスグリル

- ・オーストラリア産グラスフェッド牛テンダーロイン
- ・やんばるハーブ鶏 ケイジャン風味
- ・アグー豚やんばる麩マリネ
- ・ラムケバブ ・アグー豚ソーセージ

グリル野菜 ハーブポテト

本日のデザート

自家製ブレッドとバター

Dinner Course Menu ¥7,500

近海産鮪の叩き アボカドワカモレとハーブ飾り

クラムチャウダー

沖縄県産鮮魚のオリーブオイル焼き

アーサーのリゾット 泡盛 甕仕込み5年古酒の香り

オーストラリア産牛フィレ肉の炭火焼き マスタードソース

ホイップポテトと地野菜の取り合わせ

本日のシェフスペシャルデザート

コーヒー または 紅茶

自家製ブレッドとバター

※上記のメニュー以外にアラカルトもご用意しております。 ※飲み放題をご希望の場合は、お問合せのうえ10名様からとさせていただきます。



ご予約はTableCheckから



「ワインショップ・エノテカ オリオンホテル 那覇店」でご購入いただいたワインをオリオンビアダイニングでお召し上がりいただけます。抜栓料は1本につき¥3,300となります。この機会にぜひご利用ください。(営業時間 10:00～20:00)

・2024年3月末まで抜栓料が半額(¥1,650)でご利用いただけます。

※その他のお持ち込みにつきましては1本につき¥5,500頂戴いたします。

※オリオンビアダイニングのバーエリアは20歳未満の方のご利用をご遠慮いただいております。

- ・写真はイメージです。
- ・表示価格には、消費税・サービス料が含まれます。
- ・表示価格は、全てお一人様の料金です。
- ・当日の状況により、メニューの一部が変更になる場合がございます。

STOP! 飲酒運転

お酒を飲んだら
運転しない! させない!

オリオンホテル 那覇

〒902-0067 沖縄県那覇市安里1-2-21 TEL: 098-866-5533 (代) FAX: 098-862-9039 (代) E-mail: yoyaku-naha@orionhotel.co.jp