

THE ORION BEER DINING



これだけは BEST 3 食べてほしい!

久米島海洋深層水で浄化した真牡蠣
フレッシュオイスター
島ラッキョウヴィネガーとレモン
1個 ¥700

稚貝のころから海洋深層水の中で栄養満点のプランクトンを得て肉厚たっぷりに育ちます。厳しい検査をクリアした素材のみ入荷。養殖とは思えない濃厚な旨味をお楽しみください。



牛・豚・鶏・羊とポリュミーに盛られたお肉は、パーティー利用に最適です。どのメニューにしようか迷った時も助かる充実度。マストバイです!

グリルミートコンボ
穀物牛ランプ肉、ラムケバブ、島豚軟骨ソーキ葱味噌焼き
ケイジャンチキン、アグー豚ソーセージ
ハーブポテトと旬の野菜
ノーマル(約2人前) ¥4,900 ラージ(約4人前) ¥9,600



ハワイ風“ポキ” 沖縄県産鮪の刺身と野菜 ¥1,800
沖縄県産マグロをふんだんに使用し、アボカドのアクセントが爽やかさを演出します。オリオンザ・ドラフトはもちろん、オリオンザ・クラフト ヴァイツェンと一緒に楽しみください。

名護工場直送! ぜんぶ飲みたい! オリオンザ・クラフト

オリオン ザ・クラフト ペールエール ①
Orion The Craft Pale Ale
沖縄県産ホップを使用し、全体的にトロピカルで爽やかな印象。苦味は控えめなため、何杯でも飲めるビール。「Orion The Craft」の原点(フラッグシップ)となるよう開発されました。

オリオン ザ・クラフト ヴァイツェン ②
Orion The Craft Weizen
フルーティーな香りが前面に感じられ、甘さは控えめで軽い酸味があり、小麦由来の優しくまるやかなニュアンスが特徴。ボディを軽めに仕上げていますので飲みやすく、「食事とも良く合うWeizen」になっています。

オリオン ザ・クラフト IPA ③
Orion The Craft IPA
数あるIPAスタイルの中でも特に苦味が強く、ドライな後味が特徴的なアメリカンスタイルを採用。シトラス且つトロピカルなアフターフレーバーが楽しめます。しっかりとボディ感ですが、するすると飲める仕上がりです。



「オリオン ザ・クラフト」生産におけるこだわり

“ビール”というお酒は非常に多様で自由なお酒です。(その種類は100種類以上) その多様性=個性を引き出し、「驚きと楽しさをお届けしたい」「沖縄のビール文化をさらに豊かにしたい」という想いを軸に、柔軟な発想や自由な製法を最大限に体现するため、通常ラインとは異なる小規模な設備を使い、すべての工程を手作業で丁寧に醸造しています。
“沖縄県産ホップ”に加え、沖縄独自の季節素材も積極的に取り入れ、オリオン ザ・クラフトだからこそ出来る魅力の発信にこれからもチャレンジしていきます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server. ※料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。 Prices include 10% service charge and consumption tax. ※20歳未満の方へは、お酒の販売は致しません。年齢の確認をさせて頂く場合がございます。ご了承くださいませ。 ※飲酒運転は、法律で禁止されています! 当レストランをご利用の場合、お車でのお来店はご遠慮ください。お車でのお越しの方へは、お酒の提供をお断りしております。



CHEF'S SPECIAL
シェフのおススメ!

穀物牛ランプ肉 200g...¥3,700
100g...¥1,900

ランプ又はトッパーロインと呼ばれる部位を美しくカットしました。サーロインやリブ、ヒレステーキほど柔らかくはありませんが、とても風味が良く、見た目も含め食事を楽しませてくれます。ピノワールのグラス赤ワインでお楽しみ下さい。



親しい方と楽しく盛り上がりましょう!
パーティーセットプラン

(1名様) ¥5,000

※ご注文は4名様分から承ります

- 前菜3種盛り合わせ
- ミックスグリル
穀物牛ランプ肉/島豚軟骨ソーキ葱味噌焼き
ケイジャンチキン/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
- コーヒーまたは紅茶
- 自家製ブレッドとバター

FreeFlow ¥2,000 ~と一緒に、
素敵なビール体験をお楽しみ下さい



WINE SHOP ENOTECA

ワインショップ・エノテカ オリオンホテル那覇店

エノテカおすすめ

ルイ・ロデレール コレクション 244
Louis Roederer Collection 244
フランス・シャンパーニュ
フレッシュなミネラル感とスモーキーな風味を纏う豊かな余韻が魅力。「最も賞賛されるシャンパーニュ・ブランド」第1位に君臨する偉大なメゾン。
50ml ¥1,155 (税込) 100ml ¥2,090 (税込)
ボトル ¥10,450 (税込/エノテカ価格)
持ち込み料 ¥1,500 (税込)

店内にはカウンターバーを4席設置し、1杯770円(税込)からのおすすめのグラスワインや、店内で購入したワイン(抜栓料税込1,100円/本)を楽しみたいだけです。またこちらオリオンホテル 那覇にある館内レストラン「THE ORION BEER DINING」と「四川飯店」への持ち込みが可能です(持込抜栓料は別途)。週末限定の特別メニューもご用意しておりますのでお気軽にショップまでお問い合わせ下さい。



“エノテカでご購入したワインは、
“持ち込み料1,500円”
THE ORION BEER DININGで
料理と一緒に楽しみましょう!”

TICKET

● 次回割引特典 ●
お会計から 10%OFF

有効期限 2024年12月30日

Starters 前菜

久米島海洋深層水で浄化した真牡蠣
フレッシュオイスター島ラッキョウヴィネガーとレモン
..... 1個 ¥700
Fresh Oysters with Mignonette and Lemon

久米島海洋深層水で浄化した真牡蠣のアヒージョ
地野菜とシャンピニオンと
オリーブオイル バケツ添え ¥1,800
Spanish-style Garlic Oyster

“オリオングリル” 前菜風3種盛り合わせ ¥1,800
Assorted Appetizers

ハワイ風“ボキ” 沖縄県産鮪の刺身と野菜 ¥1,800
Okinawan Tuna Tartar with Vegetables

自家製サーモンマリネ
イクラ 柑橘類とディルの香り ¥1,700
Marinated Salmon with Citrus and Dill

近海産鮮魚のカルパッチョ ワサビドレッシング... ¥1,800
Seasonal Fish Carpaccio with Wasabi Dressing

琉球在来金武アグー豚プロシュートと
チーズの盛り合わせ ミックスオリーブ添え ¥2,400
Okinawan Agu Pork Prosciutto with Cheese and Mixed Olives

ガーテングリーンサラダ
ミックスレタスと季節の沖縄県産野菜... ¥900/Half ¥500
Garden Green Salad
Mixed Lettuce, Seasonal Okinawan Vegetables

シーザーサラダ (沖縄県産やんばるハーブ鶏のスパイス風味、
パルメザンチーズ、クルトン) ¥1,600/Half ¥800
Caesar Salad (Grilled Cajun Chicken, Parmesan
Shavings, Croutons and Crispy Bacon)

生ハムとトマトのサラダ ¥1,600/Half ¥800
Prosciutto and Tomato Salad



◎他の特典・クーポンとの併用は出来ません。
◎ご利用3,000円以上から適用されます。
◎ご予約時とご来店の際にご提示にて、
ご利用頂けます。

Seafood シーフード

ミックスシーフード グリル ¥3,600
近海産鮮魚、久米島産車海老、槍烏賊、帆立貝、サーモン
Grilled Mix Seafood

本日の沖縄県産鮮魚 ¥3,400
Today's Market Fish

From the Charcoal Grill 炭焼きセレクション

もとぶ牛ステーキ 100g ¥6,000
Okinawan Beef Tenderloin

穀物牛ランプ肉 200g ¥3,700
Grain-Fed Beef 100g ¥1,900

オーストラリア産グラスフェッド牛サーロイン 200g ¥2,900
Grass Fed Beef Sirloin

オーストラリア産グラスフェッド牛ステーキ 150g ¥3,600
Grass Fed Beef Tenderloin

熟成琉球在来 金武アグー豚肩ロース 150g ¥3,200
Dry Aging Agu Pork Loin

オーストラリア産子羊のクミンと胡麻風味焼き ¥3,400
Rack of Lamb with Cummin and Sesame

やんばるハーブ鶏のスパイス風味 ¥1,800
Okinawan Chicken Leg with Herbs

+ Sauce ソース

グリーンペッパーソース
ハーブバター
ステーキソース

Green pepper Sauce,
Herb Butter,
Steak Sauce



Soup スープ

クラムチャウダースープ ¥900
Clam Chowder

Dinner Set Menu

パーティーセットプラン Party Set Plan ¥5,000

本日の前菜3種取り合わせ
Assorted Appetizers

ミックスグリル
穀物牛ランプ肉
島豚軟骨ソーキ葱味噌焼き、ケイジャンチキン
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

Mix Grill
Grain-Fed Beef, Cajun Chicken
Shish Kebab, Miso Marinated Pork Ribs, Agu Pork Sausage
Seasonal Grilled Vegetables, Herb Potatoes

本日のデザート
Today's Dessert

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

自家製ブレッドとバター
Home baked Bread
and Butter

予約限定・プレミアムプラン (¥7,500) もございます。
詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

Dessert デザート

季節のタルト 1種類 ¥600から
Seasonal Tart

Grilled Meat Combo グリルミートコンボ

穀物牛ランプ肉
ラムケバブ、島豚軟骨ソーキ葱味噌焼き
ケイジャンチキン、アグー豚ソーセージ
ハーブポテトと旬の野菜

Grain-Fed Beef, Cajun Chicken, Miso Marinated Pork Ribs, Agu Sausage,
Shish Kebab, Hebed Potatoes and Vegetables

ノーマル (約2人前) ... ¥4,900
Normal for 2 Persons
ラージ (約4人前) ¥9,600
Large for 4 Persons

Beer Bites ビールに合う料理

オリジナル ポテトサラダ ¥600
Homemade Potato Salad

スパイシーナチョス ¥1,200
(トルティーヤチップス、チーズソース、チリコンカン、トマトサルサ)
Spicy Nachos

フレンチフライ (フレン又はトリュフ風味) 各 ¥700
French Fried Potatoes Half 各 ¥400
: Plain or Truffle Salt

ヤリイカフリット 自家製ピクルスとレモン添え ¥1,200
Fried Calamari

オリオンピアバター フィッシュアンドチップス ¥1,200
ORION Beer Battered Fish and Chips with Chili Sauce

オリオン照り焼きバーガー ¥1,800
(パティ、チーズ、オニオン、レタス、トマト、フレンチフライ)
Orion TERIYAKI Burger
(Okinawan Misaki Beef Patty, Cheese, Onion,
Lettuce, Tomato, Aurore Sauce)

グリルソーセージ 取り合わせ ¥1,700
アグー豚ソーセージ、粗挽きソーセージ、チョリソ、
オリジナルポテトサラダ添え
Assorted Grilled Sausage

半身 やんばるハーブ鶏のから揚げ
フライドポテト添え ¥1,500
Original Fried Chicken

インドネシア風チキン串焼き“サテ” ¥1,400
Chicken Sate Half ¥800

ポロネーゼ (生パスタフェットチーネ) ¥1,600
Fresh Pasta Fettuccine with Bolognese

Bread

自家製ブレッドと
バター ¥400
Home baked Bread
and Butter

