

THE ORION
BEER DINING

Orion

THE ORION BEER DINING



これだけは

BEST 3
食べてほしい!

久米島で育てた真牡蠣

フレッシュオイスター

島ラッキョウ ヴィネガーレモン

Fresh oysters with mignonette and lemon

1個 ¥700

※安全基準をクリアするため、
入荷状況が変動する場合があります。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。

2

牛・豚・鶏・鴨とボリュームに
盛られたお肉は、パーティー利用
に最適。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 Grilled meat combo

穀物牛ランプ肉、手羽先のファルシ、バックリブBBQ、マグレドカナール
シークワーサーソーセージ、ハーブポテトと旬の野菜
Grain-fed beef, Chicken wing farci, Back ribs BBQ, Magret de canard,
Okinawan citrus sausage, Herbed potatoes and vegetables

・ノーマル(約2人前) Normal for 2 persons ¥4,900

・ラージ(約4人前) Large for 4 persons ¥9,600



3

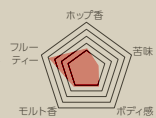
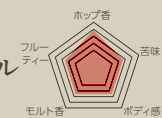
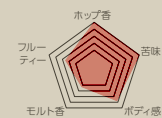
沖縄県産マグロをふんだんに使
用し、アボカドのアクセントが爽
やかさを演出します。オリオン ザ・ドラフトはもちろん、
オリオンホテル限定クラフトビー
ルヴァイツェンと一緒に楽しめ
ください。

ハワイ風“ポキ”

沖縄県産鰯の刺身と野菜

Okinawan tuna tartar with vegetables

..... ¥1,600

ビアスタイル ①
ヴァイツェン
“Weizen” Style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
の優しくまろ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。ビアスタイル ②
ペールエール
“Pale Ale” Style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。ホテル限定
クラフトビールの原点(フラッグシップ)と
なるよう開発されました。ビアスタイル ③
IPA
“IPA” Style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
かりしたボディ感ですが、するすると飲め
る仕上がりです。鮮度抜群!樽生提供/
ぜんぶ飲みたい!

オリオンホテル限定

クラフトビール



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、オリオンホテル限
定クラフトビールだからこその出来る魅力の発
信にこれからもチャレンジしていきます。

※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.

※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.

From the Charcoal Grill

炭焼きセレクション

もとぶ牛テンダーロイン

Motobu beef tenderloin..... 100g ¥6,000

穀物牛ランプ肉

Grilled beef..... 100g ¥1,800 / 200g ¥3,400



オーストラリア産グラスフェッド牛サーロイン

Grass fed beef sirloin..... 200g ¥2,700

オーストラリア産グラスフェッド牛テンダーロイン

Grass fed beef tenderloin..... 150g ¥3,200

熟成琉球在来金武アグー豚肩ロース

Dry aged Agu Pork loin 150g ¥2,800

ハンガリー産マグレドカナル

Magret de canard 150g ¥3,200

季節野菜のグリル

Grilled vegetables ¥1,400

やんばるハーブ鶏のスパイス風味

Okinawan chicken leg with spice herb flavor ¥1,800



Source

ソース

お好みのソースをお選び下さい。
Please choose your sauce.

- ・ 赤ワインソース Red wine sauce
- ・ グリーンペッパーソース Green pepper sauce
- ・ ハーブバター Herb butter
- ・ ジンジャーソース Ginger sauce

Seafood

シーフード

久米島産車海老 炭火焼き 2尾

Grilled shrimps ¥1,200

本日の沖縄県産鮮魚 炭焼き

Today's market fish..... ¥3,300



炭焼きシーフードコンボ

ハーブホタテ、久米島産車海老、烏賊、サーモン、沖縄産鮮魚
ハーブポテトと旬の野菜

Grilled seafood combo

(Herbed scallop, Kumejima shrimp, Squid, Salmon,
Okinawan fish, Herbed potatoes and vegetables)

- ・ Normal (for 2 persons) ¥6,200
- ・ Large (for 4 persons) ¥12,200



Snacks

おつまみ

沖縄県産野菜のピクルス

Mixed pickles..... ¥500

ミックスナッツ

Mixed nuts ¥500

沖縄県産島とうがらしのオリーブマリネ

Marinated Okinawan island peppers and olives ¥600

砂肝とオリーブのマリネ

Marinated gizzard and olives ¥800

※Snacks (おつまみ) は22:30までご提供いたしております。
Snacks are served until 22:30.

Starters

前 菜

久米島で育て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 パケット添え

Spanish-style garlic uyster ¥1,800

“オリオングリル” 前菜風3種盛り合わせ

Assorted appetizers ¥1,800

自家製スモークサーモンと季節野菜のマリネ

Marinated salmon with vegetables ¥1,600



近海産鮮魚のカルパッチョ ワサビドレッシング

Seasonal fish carpaccio with wasabi dressing ¥1,800

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

Okinawan Agu pork prosciutto

with cheese and mixed olives ¥2,600

シーザーサラダ

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

Caesar salad (grilled cajun chicken, parmesan shavings,
croutons and crispy bacon)..... ¥1,600

ガーデングリーンサラダ

ミックスレタスと季節の沖縄県産野菜

Garden green salad (mixed lettuce,
seasonal Okinawan vegetables)..... ¥900 / Half ¥500

生ハムとトマトのサラダ

Prosciutto and tomato salad ¥1,600 / Half ¥800



Beer Bites

ビールに合う料理

オリジナル ポテトサラダ

Homemade potato salad..... ¥600

フレンチフライ (プレーンまたはトリュフ風味)

French fries: plain or truffle salt

..... 各¥700 / Half 各¥400

沖縄県産白レバーペースト パケット添え

Liver paste ¥800



オニオン磯辺リング

Deep-fried onion rings seaweed-flavored..... ¥800

モルタデッラ 自家製ピクルス添え

Mortadella ¥1,200

イカフリット 自家製ピクルスとレモン添え

Fried calamari..... ¥1,200

インドネシア風チキン串焼き “サテ”

Chicken sate ¥1,400 / Half ¥800

スパイシーナチョス (トルティーヤチップス、
チーズソース、チリコンカン、アボカド、トマトサルサ)

Spicy nachos..... ¥1,200

オリオンビアーバター フィッシュアンドチップス

ORION beer battered

(Fish and chips with chili sauce) ¥1,200

※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.

※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.

オリオン照り焼きバーガー (ビーフパティ、チーズ、
オニオン、レタス、トマト、フレンチフライ)
Orion teriyaki burger
(Beef patty, cheese, lettuce, onion, aurore sauce)..... ¥1,800



チキンパルメザン
Chicken parmesan ¥1,200

ベトナム風揚げ春巻き
Fried spring rolls..... ¥1,200

ボロネーゼ (生パスタフェットチーネ)
Fresh pasta fettuccine with bolonese..... ¥1,600

半身 やんばるハーブ鶏の唐揚げ フライドポテト添え
Original fried chicken..... ¥1,500

Soup

スープ

クラムチャウダースープ
Clam chowder ¥900

Dessert

デザート

季節のタルト
Seasonal tart..... 1種類 ¥600～



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

Party Set Plan

(1名様 / for 1 person) ¥5,000

※ご注文は1名様分から承ります。※当日のご予約も承ります。

- 前菜4種盛り合わせ 4 kinds of appetizers
- グリルミートコンボ Grilled meat combo
穀物牛ランプ肉、手羽先のファルシ、バックリブBBQ
マグレドカナル、シークワサーソーセージ
ハーブポテトと旬の野菜
Grain-fed beef, Chicken wing farci, Back ribs BBQ,
Magret de canard, Okinawan citrus sausage,
Herbed potatoes and vegetables
- 本日のデザート Today's dessert
- ブレッドとバター Bread and butter
- コーヒーまたは紅茶 Coffee or tea

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

Kids Menu

キッズメニュー

キッズプレート

コーンスープ、オムライス、テリヤキハンバーグ、ソーセージ、
チキン唐揚げ、フレンチフライ、温野菜、本日のデザート)

Kids Plate (Corn soup, Omelette rice, Teriyaki hamburger,
Sausage, Fried chicken, French fries, Vegetables,
Today's dessert)..... ¥3,500



Bread

ブレッドとバター
Bread and butter
¥500

