

Dinner

A la carte Menu

アラカルト メニュー

17:30 ~ 20:30
(19:30 L.O.)



煮込みチーズハンバーグ ¥2,400
(パンまたはライス)

ジューシーなハンバーグにじっくり煮込んで
ビーフシチューを添えた贅沢な一品です。



ビーフシチュー温野菜添え ¥2,600
(パンまたはライス)

ニューオータニの伝統を引き継ぐソースで牛肉を
ポルドーワインでじっくり煮込んだ口の中であろけるシチューです。



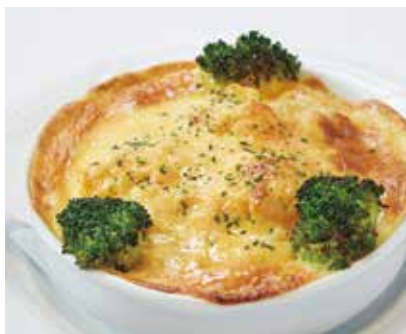
海老フライと蟹クリームコロッケ ¥1,900
(パンまたはライス)

新鮮な海老を使用した海老フライとジューシーな蟹肉の入った
クリームコロッケを食感の良い衣と共に味わえる一品です。



ビーフカツ御膳 ¥2,800

衣のサクサク感とミディアムレアの牛肉の旨みのマッチング。
3種類の味(わさび醤油、塩レモン、特製ソース)でお楽しみください。



蟹と海老のJシリアルドリア
バジル風味 ¥2,000

Jシリアルを使用したバジル風味の
バターライスの上に、カニと海老をふんだんに
あしらった贅沢熱々ドリア。



ビフテキ丼 ¥2,900
(味噌汁・香の物付き)

甘みのある玉ねぎや秘伝ソースとの相性抜群。
シェフおすすめの逸品です。



Jシリアルビーフカレー ¥1,700

柔らかく煮込んだ牛肉とJシリアルと一緒に
シェフ特製のスパイシーなカレーソースで
お召上がりください。



昔ながらの下町ナポリタン
鉄板焼き 温玉子添え ¥1,700

下町の王道ナポリタンが美味しく進化しました。
とろける温泉玉子を添えて熱々の鉄板で
サービスします。

Value Meal お得なランチセット

お食事と一緒にご注文ください

ブティサラダ
& スープ

メイン
料理

デザート

コーヒー
or 紅茶

+ ¥1,100

Jシリアル (ジャパニーズシリアル)

ニューオータニオリジナルシリアルブレンドの
黒米、赤米、粟、稗、アマランサス等の8種類の穀物米です。

お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、係員よりご案内いたします。その他ご不明な点がございましたら、お気軽にお尋ねください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。
※表示価格には消費税を含みます。