

Dinner

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

A la carte Menu



海老フライ パスタ添え

【パンorライス付】

Deep fried Shrimp with Pasta.(With Bread or Rice)

¥1,400

香ばしく揚げたさくさくの衣にぶりっとした食感の王道海老フライ。



煮込みハンバーグ ビーフシチュー添え

【パンorライス付】

Hamburger Steak with Beef Stew.(With Bread or Rice)

¥1,550

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



カニと海老の“Jシリアル”ドリア
バジル風味

Crab and Shrimp Doria with Rice cereals.

¥1,400

Jシリアル (*1)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。



昔ながらのナポリタン鉄板焼き
温泉玉子添え

Classic Naporitan Spaghetti with Tomato Sauce.

¥1,200

とろける温泉玉子を添えて熱々の鉄板でサービスいたします。



オムハヤシライス

Omlette with Chicken flavored rice inside
with “HAYASHI” sauce.

¥1,200

たっぷりの卵でケチャップ風味のチキンライスをやさしく包みました。



“Jシリアル” ビーフカレー

Beef Curry with Rice cereals.

¥1,200

シェフ特製のスパイシーなカレーをお楽しみください。



豚の角煮

【搾菜・スープ・ライス付】

Pork Squares seasoned in Soy
(With Pickles, Chinese Soup and Rice)

¥1,500

お箸がすっと入る程の柔らかくてジューシーな口の中でとろける豚の角煮こってりな甘辛味で、白いご飯がすすみます。



海老のチリソース

【搾菜・スープ・ライス付】

Braised Shrimp in Chili Sauce.
(With Pickles, Chinese Soup and Rice)

¥1,500

プリプリの海老に甘辛のチリソースを絡めました。



蟹レタスチャーハン

【搾菜・スープ付】

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce.
(With Pickles and Chinese Soup)

¥1,400

カニの風味とレタスのシャキシャキとした食感をお楽しみください。

*1・・・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ブレンドの黒米、赤米、粟、稗、アマランサス等の八種類の穀物米です。

Rice cereals(Black Rice, Red Rice, Japanese Millet, Amaranthus, etc.)

* 表記価格は全て税別料金です。

All the indicated prices are prices before tax.

* 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。

The above menu is subject to change without prior notice.

* 写真はイメージです。

The photo is only a representation.

The New Otani

DINING & CAFE

Appetizer & Salad



シーザーサラダ ¥900
Caesar Salad.

トマトのサラダ ¥800
Tomato Salad.

グリルソーセージ盛り合わせ ¥1,000
Assorted Grilled Sausages.

マルゲリータ クリスピーピザ ¥1,100
Margherita Crispy Pizza.

スパイシーフライドポテトブラバソース添え ¥650
Curly fries with Spicy Tomato sauce.

ガーリックシュリンプ ¥900
Garlic Shrimps.

春巻き(3本) ¥650
Spring roll.

肉焼売(3個) ¥800
Steamed Meat Dumplings. (Chinese-style)

海老餃子(3個) ¥800
Steamed Shrimp Dumplings.

Desserts

*付け合わせやフルーツは季節によって替わります。



ニューオータニオリジナルパンケーキ ¥1,500
New Otani Original Pancake.

イタリア産リコッタチーズと米粉、アーモンドミルクを合わせて生地を作り、じっくりと焼き上げる、そのふわふわのスフレのような食感をお楽しみください。(ご注文をお受けしてから生地を作りますので、焼き上がるまでに30分程時間がかかります。ご了承のほどお願い申し上げます。)



クリームあんみつ(玄米茶付) ¥800
Anmitsu topped with Ice Cream. (With Brown rice tea)

自家製の4種類の寒天(ミント・イチゴ・メロン・プレーン)にクリーム、粒あん、黒豆と旬のフルーツ、アイスを添えました。自家製の黒蜜シロップをお好みでかけてお召し上がりください。

スイーツプレート ¥1,200
Sweets Plate.

*内容は係にお尋ねください。



メープルシフォンケーキ ¥650
Maple Chiffon Cake.

半熟プリン ¥700
Pudding.

本日のケーキ ¥700
Today's Cake.

バニラアイスクリーム ¥550
Ice Cream.

季節のシャーベット ¥500
Seasonal Sherbet.

・アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は、係員にお申し出ください。
・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、あらかじめ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。

* 表記価格は全て税別料金です。

All the indicated prices are prices before tax.

* 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。

The above menu is subject to change without prior notice.

* 写真はイメージです。

The photo is only a representation.

The New Otani

DINING & CAFE