

Dinner

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

A la carte Menu



ビーフシチュー 温野菜添え

【パンorライス付】

Beef Stew served with Warm Vegetables(With Bread or Rice)

¥1,900

ニューオータニ伝統を引き継ぐソースでアメリカ産牛肉をポルドーワインでじっくりと煮込んだ口の中でとろけるシチューです。



ハンバーグ&カキフライセット

【パンorライス付】

Hamburger Steak & Deep fried Oysters.(With Bread or Rice)

¥1,650

鉄板に盛られたハンバーグとカキフライ、そして付け合わせの Pasta.まさに下町の洋食!



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

¥1,500

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。



“Jシリアル”ビーフカレー

Beef Curry with Rice Cereals

¥1,300

シェフ特製のスパイシーなカレーをお楽しみください。



カニときのこのオムレツ オマールソースがけ

【パン付】

Crab and Mushroom Omelet with Omar Sauce (With Bread)

¥1,300

きのこカニの豊かなうまみが全体に行き渡った味わい深いオムレツです。



ポークジンジャー

【パンorライス付】

Stir-fry Pork with Ginger (With Bread or Rice)

¥1,400

柔らかくジューシーな豚肉を、自家製のソースとともに。シンプルで、どこか懐かしい味わいです。



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

¥1,300

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。



ビーフカツ御膳

Beef Cutlet Curry Set Meal

¥2,000

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を3種類のお味(わさび醤油、塩レモン、特製ソース)でお楽しみください。



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)

¥1,600

プリプリの海老に甘辛のチリソースを絡めました。



あんかけ海鮮チャーハン

【搾菜・スープ付】

Seafood Fried Rice with Starchy Sauce
(With Pickles and Chinese Soup)

¥1,600

トロツとした口当たり。魚介の旨味が美味しいあんかけチャーハン。一度で二度美味しい!

スペシャルセットメニュー

プティサラダ/本日のスープ

メイン/本日のデザート

¥600

*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