

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)

¥2,300

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のとろけるシチューです。



煮込みチーズハンバーグ
【パンorライス付】

Hamburger Steak with Cheese(With Bread or Rice)

¥1,800

ジューシーハンバーグにベーコンを添え、更にチーズをのせじっくり煮込みビーフシチューを添えた進化した一品です。



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

¥1,700

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

¥1,500

シェフ特製のスパイシーなカレーをお楽しみください。



鶏肉のガランティース シャンピニオンクリームソース
【パンorライス付】

Chicken galantine mushroom cream sauce)

¥1,800

海老・野菜などを鶏肉で巻いて蒸し焼きにしたチキンロール、ポルチーニ茸風味のクリームソースを添えています。



カジキマグロの香草パン粉焼き バルサミソース
【パン or ライス付】

Herb-crusted grilled Swordfish with Balsamic Sauce(With Bread or Rice)

¥1,980

外はカリッと、中はふわっと焼き上げた上に数種類の香草を混ぜたパン粉をまぶしオーブンで焼きあげました。



ビーフカツ御膳
Beef Cutlet Set Meal

¥2,300

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)

¥1,800

プリプリの海老に甘辛のチリソースを絡めました。



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

¥1,600

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。



レッド&グリーン2色カレー

Red & green curry with rice

¥1,800

海老、帆立、イカなどのシーフードと牛肉の煮込みのはいた贅沢なカレーです。

スペシャルセットメニュー

ブティサラダ/本日のスープ/
メイン/本日のデザート/コーヒー
¥ 980

*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.)

* 表記価格は全て税込み料金です。All prices include consumption

* 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.