

A la carte Menu

限定
15食



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)

¥2,500

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あろけるシチューです。



ハンバーグ&カニクリームコロッケ
【パン or ライス付】

Hamburger Steak & Crab Cream Croquette(With Bread or Rice)

¥2,000

ジューシーなハンバーグとクリーミーなコロッケ。マッシュポテトと、特製デミグラスソースを添えました。



仔牛肉のカツレツ御膳
【ご飯・味噌汁・野菜菜付】

Veal Cutlet Set Meal

¥3,000

仔牛肉を薄くたたきのぼし、粉チーズ入りの衣をつけて焼いたカツレツです。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。



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

¥1,900

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。



スズキの和風アクアパッツァ
【パンorライス付】

Sea bass aquapazza Japanese style

¥1,800

オリーブオイルで炒めて、旨味を引き出した魚貝類を白だしを使用して和風仕立てにした一品です。



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

¥1,700

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

¥2,000

海老、帆立、イカなどのシーフードと牛肉の煮込みの入った贅沢なカレーです。



"Jシリアル"ビーフカレー

Beef Curry with Rice Cereals

¥1,600

シェフ特製のスパイシーなカレーをお楽しみください。

スペシャルセットメニュー

プチサラダ/本日のスープ/
メイン/本日のデザート/
コーヒーまたは紅茶

¥1,100

Jシリアル(ジャパニーズシリアル)とは?

黒米、赤米、粟、稗、アマランサス等の八種類の穀物をブレンドしたニューオータニオリジナルシリアルです。

J Cereal Rice means 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 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。

All above menu is subject to change without prior notice.

*写真はイメージです。

The photo is only a representation.

Appetizer & Salad



シーザーサラダ

Caesar Salad.

¥1,300

ローストビーフサラダ

Roast Beef Salad.

¥1,650

トマトのサラダ

Tomato Salad.

¥1,000



グリルソーセージ盛り合わせ

Assorted Grilled Sausages.

¥1,300

フライドポテト

French fries

¥700

ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimps.

¥1,100



マルゲリータクリスピーピザ

Margherita Crispy Pizza.

¥1,400

キノコとアサリのアヒージョ【バケット付】

Mushroom and Clam Ajillo.

¥1,200

ガーリックトースト

Garlic Toast

¥800

Desserts



ニューオータニオリジナルパンケーキ 2枚

¥1,450

New Otani Original Pancake.

ラストオーダー19:00となります。

(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。)

*付け合わせは季節によって替わります。



クリームあんみつ(玄米茶付)

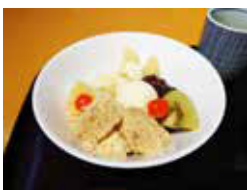
¥1,000

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。



きな粉わらび餅

¥1,000

Warabimochi with Soybean Flour



スイーツプレート

¥1,400

Sweets plate.

*フルーツは季節によって替わります。



メープルシフォンケーキ

¥750

Maple Chiffon Cake.

半熟プリン

Pudding.

¥800

バニラアイスクリーム

Ice Cream.

¥900

本日のケーキ

Today's Cake.

¥800

季節のシャーベット

Seasonal Sherbet.

¥700

※表示価格には消費税を含みます。/ Above prices include consumption tax.