

Dinner

A la carte Menu

アラカルト メニュー

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

Value Meal

お得なディナー

お食事と一緒にご注文ください

フティサラダ
& スープ

メイン
料理

デザート

コーヒー
or 紅茶

+ ¥1,100



ハンバーグステーキ&粗挽きソーセージ ¥2,400
ガーリック醤油ソース 温泉卵を添えて
(パンまたはライス)

Hamburg Steak & Sausage (With Bread or Rice)

ジューシーで柔らかなハンバーグと食べ応えのあるジャンボソーセージの盛り合わせです。



シーフードミックスフライ ¥1,900
(パンまたはライス)

Fried mixed seafood

新鮮な魚介を使用した海老フライ、帆立貝柱、白身魚フライを食感の良い衣と共に味わえる。ボリュームたっぷりの盛り合わせです。



ビーフシチュー 温野菜添え ¥2,600
(パンまたはライス)

Beef Stew served with Warm Vegetables

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



サーモングリル アサリのワイン蒸し ¥2,900
(パンまたはライス) 旬の野菜のマリネ添え

Grilled salmon with steamed clams in wine

脂の乗ったサーモンは皮目をパリッと焼き、しっとりとオープンで仕上げました。貝の旨みを凝縮したワイン蒸しと素揚げした野菜のピネーガー漬けがアクセントになっています。



蟹と海老のドリア ¥1,900

Crab and Shrimp Doria

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なドリアです。



昔ながらの下町ナポリタン ¥1,700

Classic Naporitan Spaghetti with Tomato Sauce

下町の王道の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。



ニューオータニ特製
ビーフカレー ¥1,700

Beef Curry with Rice Cereals

柔らかく煮込んだ牛肉とニューオータニ特製のスパイシーなカレーソースをお楽しみください。

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、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。

パン・ライスおかわり
+ ¥300
ライス大盛り
+ ¥150