

Lunch Menu

[11:00 -14:30]

ニューオータニの美味しい料理とスープ＆サラダバー
お食事とセットでお得！

◆スープ＆サラダバー +¥500 ◆スープ＆サラダバー＆ランチデザート +¥800

■ Weekly Menu ■

Fujisawaランチ【コーヒーor紅茶付】 ¥ 1,800

1/26～2/1	鰯のポワレ 白だしバタークリームとタップナード添え
2/2～2/8	チキングリル カスレ風
2/9～2/15	豚ロース肉の香味揚げ 和風あご出しあん
2/16～2/22	サーモンのムニエル バルサミコベリーソース
2/23～3/1	サーロインステーキランチ +¥1,000

パスタランチ【コーヒーor紅茶付】 ¥ 1,700

1/26～2/1	フレッシュトマトとオリーブのトマトスパゲティ
2/2～2/8	新玉ねぎとスナップエンドウの春色ボンゴレ
2/9～2/15	鶏挽肉としめじのペペロンチーノ
2/16～2/22	菜の花と豚肉のクリームスパゲティ
2/23～3/1	白身魚と春キャベツのトマトスパゲティ

ランチデザート ¥ 400

1/26～2/1	黒胡麻プリン キャラメルりんご添え
2/2～2/8	チャイティーショコラテプリン
2/9～2/15	カップティラミス
2/16～2/22	ほうじ茶のロールケーキ
2/23～3/1	塩キャラメルプリン

*表記価格には消費税を含みます。

*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。

Above prices include consumption tax.
All above menu is subject to change without prior notice.

★パンとライスのおかわりは
+¥300でご提供いたします

★お食事のお客様のおかわりコーヒーは
+¥300でご提供いたします



アラカルト全てのメニューに
コーヒー or 紅茶付き
※キッズメニューは除く
All menus come
with Coffee or Tea.
※Excludes Children's Lunch

Lunch

{ 11:00 ~ 14:30 }

A la carte Menu

アラカルト メニュー



ハンバーグステーキ デミグラスソース ¥2,400
(パンまたはライス)

Hamburg steak with demi-glace sauce (With Bread or Rice)

ジューシーなハンバーグに、コク深いデミグラスソースが絡む絶品の洋食。付け合わせとともに楽しめる満足感のある一皿。



ビーフシチュー 溫野菜添え ¥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とろけるシチューです。



蟹と海老のドリア ¥2,000

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熱々ドリアです。



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。

Weekly Menu

週替わりメニュー

- ★ Fujisawaランチ ¥1,800
Fujisawa Lunch
★ パスタランチ ¥1,700
Pasta Lunch

※今週のメニューの詳細は別紙をご覧ください。

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。

Menus may change depending on the availability of ingredients.

※写真はイメージです。／ The photo is only representation.

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

Value Meal

お得なランチセット

お食事と一緒にご注文ください

スープ &
サラダバー
Soup &
Salad Bar

+ ¥500

ランチ
デザート
Lunch Dessert

+ ¥400

スープ &
サラダバー
Soup &
Salad Bar

+ ¥800

ランチ
デザート
Lunch Dessert

※ランチデザートは週替わりです。詳細は別紙をご覧ください。



シーフードフライ盛り合わせ
(パンまたはライス)

Assorted Fried Seafood

大海老・カキ・身魚を使用した、冬の味覚を楽しめるシーフードフライ盛り合わせ。特製タルタルソースとの相性も抜群です。

¥2,400



牛タンの赤ワイン煮込み

ジェノベーゼ タリアテッレ

Tagliatelle with Red Wine-Braised Beef Tongue and Genovese Sauce

赤ワインでじっくり柔らかく煮込んだ牛タンを、香り高いジェノベーゼと平打ちパスタ・タリアテッレで仕上げました。コクと爽やかさのバランスをお楽しみください。

¥2,600



昔ながらの下町ナポリタン
鉄板焼き 温玉子添え

¥1,700

Classic Naporitan Spaghetti with TomatoSauce

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。



やまゆり豚のグリル 桜香るマスタードソース
(パンまたはライス)

¥2,600

Grilled Yamayuri Pork with Sakura-Scented Mustard Sauce

神奈川県産やまゆり豚を香ばしくグリルし、桜の香りをまとわせたマスタードソースで仕上げました。旨味と香りの余韻をお楽しみください。

ヘルシーランチ ¥1,500

Healthy Lunch

- スープ & サラダバー
- パン

Salad & Soup Bar
and Bread.



お食事のお客様は
おかわりコーヒー・紅茶
+ ¥300

パン・ライスおかわり
+ ¥300
ライス大盛り
+ ¥150