

[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

10/27~11/2 豚ロース肉のトマト味噌漬けグリル

11/3~ 11/9 鶏肉の香味揚げ 梅おろしときのこ黒酢あん

11/10~11/16 レモンハーブと秋鮭のイタリアンソテー

11/17~11/23 サーロインステーキランチ +\$1,000

11/24~11/30 鰤のヴァプール 花椒豆鼓醤蒸し

パスタランチ 【コーヒーor紅茶付】

¥ 1,700

10/27~11/2 浅利と白菜の和風明太子スパゲティ

11/3~ 11/9 フレッシュトマトと自家製パンチェッタのアラビアータ

11/10~11/16 豚肉とカブのクリームスパゲティ

11/17~11/23 舞茸とハーブソーセージのペペロンチーノ

11/24~11/30 茄子と豚粗挽き肉の味噌ラグースパゲティ

ランチデザート

¥400

10/27~11/2 カボチャのタルト

11/3~ 11/9 マンゴーの杏仁豆腐

11/10~11/16 クーベルショコラ&イチゴのムース添え

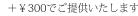
11/17~11/23 リンゴのパンプディング

11/24~11/30 カステラde モンブラン

- *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。

All the indicated prices are prices before tax. All above menu is subject to change without prior notice. The photo is only a representation.

- ★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







^{*}表記価格は全て税込み料金です。





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 温野菜添え (パンまたはライス)

¥2,600

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.



お食事と一緒にご注文ください



ランチ デザート Lunch Dessert スープ& ランチ サラダバー+デザート Soup & Salad Bar Lunch Dessert

+¥500

+¥400

+¥800

※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

¥2,400

(パンまたはライス)

Assorted Fried Seafood

大海老・カキ・白身魚を使用した、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。



大海老と帆立貝柱のチリソース 【ザーサイ・ライス・スープ付】

Shrimp and Scallops in Chili Sauce

ぶりぶりの大海老と帆立に、伝統あるホテル特製のチリソースを絡めた、リッチで人気の高い一品です。海鮮の旨味とコク深い甘辛ソースのハーモニーをお楽しみください。



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。



やまゆり豚のロースかつ御膳

【ご飯・味噌汁・香の物付】

¥2,500

¥2,400

Yamayuri Pork Loin Cutlet Set

ジューシーな旨味と甘みが特徴の神奈川県名産「やまゆり豚」のロースを、丁 寧に揚げた贅沢な一品を御膳スタイルでお楽しみください。

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 + 150