

3 Lunch
2026
Mar.

Season Fair



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



■ 鯖のソテー 桜クリームソース 春野菜添え

Pan-Seared Spanish Mackerel with Sakura Cream Sauce,
Spring Vegetables

【パンまたはライス】

¥2,800

ふっくらと焼き上げた鯖に、ほのかに桜が香るクリームソースを合わせました。春の訪れを感じさせる、やさしく上品な味わいをお楽しみください。

■ 牛タンの赤ワイン煮込みの ジェノベーゼ タリアテッレ

Tagliatelle with Red Wine-Braised Beef
Tongue and Genovese Sauce

¥2,600

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。



■ やまゆり豚のグリル 桜香るマスタードソース

Grilled Yamayuri Pork with Sakura-Scented
Mustard Sauce

【パンまたはライス】

¥2,600

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。



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



+¥500



+¥400



+¥800



The New Otani
DINING & CAFE

※ランチデザートは選替わりです。詳細は別紙をご覧ください。