



Monthly Special
Lunch

2/23 Mon.~3/1 Sun.
11:00~14:30

サーロインステーキ
おろしポン酢ソース

【パンまたはライス・コーヒーまたは紅茶付】

【スープ&サラダバー付】

¥2,800

*表記価格は税込み料金です。

*写真はイメージです。

2 Lunch
2026
Feb.

Recommendation

陶板焼き牛フィレ肉のステーキ ー VOLCANO ヲルケーノ ー



溶岩のように溶け出すヴォルケーノバターとからめて食す。
熱々ステーキ！牛フィレ肉の赤身との相性が抜群です。

200g ¥5,000/ 150g ¥3,900

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 + ランチ
Soup &
Salad Bar + Lunch Dessert

+¥800

※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。

The New Otani
DINING & CAFE



<2026.2.2～3.31>

Luxe Lunch

11:00～17:00(16:00L.O)

カジュアルパーティプラン

複数人で取り分けてお楽しみいただくスタイルです。

ご予約なしでもご利用OK!

特典：事前予約で「**苺のミニパフェ**」付き

選べるメインで自分好みに♪

気軽に楽しめるカジュアルランチパーティプラン。

おしゃべりも弾む、平日だけの特別なひとときを！

平日限定

お人数
2～10名様

ご予約なし
でもOK

¥4,000 一人様

※表示価格は税金を含みます。



2026.2.2～3.31

MENU

■ 冷製料理 ■

新玉葱のムースカクテルとサーモンのクロステーニ

■ 温製料理 ■

モッツァレラと冬野菜の彩りカプレーゼ

■ メイン料理 ■

【Pizza】

※お好きなものをお選びください

マルゲリータピッツァ

または

菜の花と生ハムのビアンカピッツァ

【Pasta】

生パスタ使用

※お好きなものをお選びください

帆立と春キャベツのレモンクリームタリアテッレ

または

牛タンの赤ワイン煮込みソース・タリアテッレ

お飲み物

フリーフロープラン 120分制

ソフトドリンクプラン

¥1,200

ウーロン茶、オレンジジュース

アップルジュース、コーヒー、紅茶、ハーブティー

アルコールプラン

¥2,500

ビール（中瓶）、焼酎（芋・麦）

ウイスキー、ワイン（白・赤）、

ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース