

PRIX FIXE DINNER

プリフィクスディナー

¥15,000

APPETIZER 前菜	Assorted Appetizers 小前菜盛り合わせ
PASTA / SOUP パスタ、スープ Please choose one 1つお選びください	New Otani’s Traditional Double Beef Consommé Soup ニューオータニ伝統のダブルコンソメ Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes 完熟ヴェスビオトマトのポモドーロ Carbonara with Wood-fire Seared Bacon 薪炙りベーコンのカルボナーラ Pescatore 海の幸のペスカトーレ Creamy Sea Urchin ウニのクリームパスタ All pasta dishes use fresh handmade tonnarelli. 麺は生麺の「トンナレッリ」を使用しています。
FISH 魚料理 Please choose one 1つお選びください	Fish of the Day 産地直送の本日のお魚料理 Grilled or Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce オマール海老のグリル又はポワレ シェリーソース [extra charge ¥3,000]
MEAT 肉料理 Please choose one 1つお選びください	Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork 銘柄豚の縄文グリル Charcoal and Wood-fire Grilled or Roast “Date” Chicken with Morel Sauce 伊達鶏縄文グリル又はロースト モリージュソース Charcoal and Wood-fire Grilled Wakanui Spring Lamb ワカヌイスプリングラム縄文グリル Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef 国産牛フィレ肉縄文グリル [extra charge ¥2,000] Charcoal and Wood-fire Grilled T-bone Steak (minimum order: 2 persons) Tボーンの縄文グリル(2名さまより) [extra charge ¥4,500] Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu 和牛フィレ肉縄文グリル [extra charge ¥6,000]
DESSERT デザート Please choose one 1つお選びください	Seasonal Fruit Coupe 季節のフルーツのクーブ仕立て Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream イタリア伝統のティラミス、パンナコッタ、アイスクリームの盛り合わせ Smoky Baked Apple à la Mode 薫香を纏った焼きリンゴ アップルパイのイメージで Coffee or Tea with Petits Fours コーヒー又は紅茶 小菓子

PREMIUM DINNER

プレミアムディナー

¥23,000

COLD APPETIZER 冷前菜	Appetizer of the Season 季節の前菜
HOT APPETIZER 温前菜	Foie Gras Delight フォアグラの逸品
PASTA パスタ	Chilled Fedelini with Ossetra Caviar オシェトラキャビアの冷製パスタ “キャビアーレ”
FISH 魚料理	Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce オマール海老のポワレ シェリーソース
MEAT 肉料理 Please choose one 1つお選びください	Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef 国産牛フィレ肉の縄文グリル Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu 和牛フィレ肉の縄文グリル [extra charge ¥5,000]
DESSERT デザート	Seasonal Fruit Coupe 季節のフルーツのクーブ仕立て Coffee or Tea with Petits Fours コーヒー又は紅茶 小菓子