

ROOM SERVICE MENU

ルームサービスメニュー

ご朝食	6:00am-11:00am	BREAKFAST
ランチ & ディナー	11:0am-9:00pm	LUNCH & DINNER
深夜のお食事	9:00pm-0:00midnight	OVERNIGHT MENU
お飲物	6:00am-0:00midnight	BEVERAGES

メニューの表示価格は日本円、別途サービス料を加算させていただきます。
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。
メニュー内のお米は国産米を使用しております。
ルームサービスにて提供いたしましたお食事などの客室外への持ち出しは
ご遠慮いただいております。

All prices are in Japanese yen, and subject to a service charge.
The menu is subject to change without prior notice.
All rice used in our dishes is produced in Japan.
Please refrain from taking out of your room, any food or beverage delivered
from room service.

アレルギー物質を含む食品に関する詳しい情報はこちら
Please scan the QR code below for more information on specified allergen foods used in our dishes.



食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
All items on this menu are cooked in the same kitchen facility.
For vegetarian dishes and specified allergen foods, please note that the risk of cross-contamination cannot be completely eliminated.

ルームサービスのご用命はダイヤル②にて承ります。
Please dial ② to place an order.

ご朝食 BREAKFAST

6:00am-11:00am

※ご朝食は、TOP画面の「ルームオーダー」ボタンからご注文いただけます。

*Breakfast may also be ordered from the Room Order button on the top page.

コンチネンタルブレックファスト

¥4,000

〈お選びください〉

ジュース

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、キャロット、アップル

ベーカリー

トースト(Jシリアル[ホワイト]、全粒粉、ライ、ブリオッシュ)

クロワッサン、ベーカリーバスケット

コーヒー、紅茶、ハーブティー

カモミール、ペパーミント、ローズヒップ

アメリカンブレックファスト

¥6,000

〈お選びください〉

ジュース

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、キャロット、アップル

お好みの卵料理

フライエッグ、プレーンオムレツ、ポーチドエッグ

スクランブルエッグ、ボイルエッグ

サイドミート

ベーコン、ハム、ポークソーセージ、チキンソーセージ

ヨーグルト

プレーン、ノンファットヨーグルト

ベーカリー

トースト(Jシリアル[ホワイト]、全粒粉、ライ、ブリオッシュ)

クロワッサン、ベーカリーバスケット

コーヒー、紅茶、ハーブティー

カモミール、ペパーミント、ローズヒップ

和朝食

¥6,600

ご飯(お選びください)

白米、Jシリアル米^{*}、茶粥

小鉢

胡麻豆腐

本日の焼き魚

野菜の煮物

出汁巻き卵

味噌汁

漬物

フレッシュフルーツ

ほうじ茶

追加一品 焼き海苔 ¥500

ニューオータニオリジナル納豆 ¥700

醤油漬けいくら ¥1,100

CONTINENTAL BREAKFAST

¥4,000

〈Choice of〉

Juice

Orange, Grapefruit, Tomato, Carrot, or Apple

Bakery Item

Toast (J-Cereal White, Whole Wheat, Rye, or Brioche),

Croissant, or Bakery Basket

Coffee, Tea, or Herbal Tea

Chamomile, Peppermint, or Rosehip

AMERICAN BREAKFAST

¥6,000

〈Choice of〉

Juice

Orange, Grapefruit, Tomato, Carrot, or Apple

Two eggs prepared as you like:

Fried, Plain Omelet, Poached, Scrambled, or Boiled

Side Meat

Bacon, Ham, Pork Sausages, or Chicken Sausages

Yogurt

Plain or Fat-free

Bakery Item

Toast (J-Cereal White, Whole Wheat, Rye, or Brioche),

Croissant, or Bakery Basket

Coffee, Tea, or Herbal Tea

Chamomile, Peppermint, or Rosehip

JAPANESE BREAKFAST

¥6,600

Rice

Choice of: Steamed White or J-Cereal Rice^{*}, or Tea Porridge

Small Side Dish

Sesame Tofu

Grilled Fish of the Day

Simmered Vegetables

Japanese Omelet

Miso Soup

Pickled Vegetables

Fresh Fruit

Roasted Japanese Tea

Additional Items Roast Laver (Nori) ¥500

New Otani's Original Natto ¥700

Soy-marinated Salmon Roe ¥1,100

^{*}Jシリアルとは、食物繊維やたんぱく質、ビタミン、ミネラルのほか、ポリフェノールもたっぷり含んだ

栄養価の高いヘルシーなホテルニューオータニオリジナルの雑穀です。

^{*}J-Cereal is Hotel New Otani's original multi-grain mix, rich with proteins, dietary fibers, minerals, vitamins, as well as polyphenols.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。*Service charge will be added to your bill.

ご朝食 BREAKFAST

6:00am-11:00am

※ご朝食は、TOP画面の「ルームオーダー」ボタンからご注文いただけます。
*Breakfast may also be ordered from the Room Order button on the top page.

卵料理

長崎太陽卵2個分をお好みにあわせて調理いたします

スクランブルエッグ	¥2,100
フライエッグ	¥2,100
ポーチドエッグ	¥2,100
ボイルエッグ	¥2,100
プレーンオムレツ	¥2,100

ブレックファースト フェイヴァリット

クラシックパンケーキ	¥2,300
ニューオータニオリジナルフレンチトースト	¥2,300

※全てにメープルシロップ、ハチミツ、ホイップバター添え

サラダ

季節野菜のコンビネーションサラダ	¥2,800
------------------------	--------

ドレッシングをお選びください
(フレンチ、和風、サウザンアイランド、ノンオイル)

フレッシュジュース

オレンジジュース	¥1,900
グレープフルーツジュース	¥1,900
トマトジュース	¥1,900

フレッシュフルーツ

フルーツ盛り合わせ	¥4,200
マスクメロン	¥2,900
バナナ	¥800
パイナップル	¥1,600
グレープフルーツ	¥1,500
マンゴー	¥2,500
パパイア	¥2,500

ヨーグルト

プレーンヨーグルト	¥1,400
ノンファットヨーグルト	¥1,200

Eggs

Two eggs prepared as you like

Scrambled Eggs	¥2,100
Fried Eggs	¥2,100
Poached Eggs	¥2,100
Boiled Eggs	¥2,100
Plain Omelet	¥2,100

Breakfast Favorites

Classic Pancakes	¥2,300
New Otani's Original French Toast	¥2,300

※All of the above items come with
Maple Syrup, Honey & Whipped Butter

Salads

Seasonal Combination Salad	¥2,800
----------------------------------	--------

Choice of: French, Japanese, Thousand Island,
or Oil-free Dressing

Fresh-squeezed Juices

Orange	¥1,900
Grapefruit	¥1,900
Tomato	¥1,900

Fruit

Assorted Seasonal Fruit	¥4,200
Musk Melon	¥2,900
Banana	¥800
Pineapple	¥1,600
Grapefruit	¥1,500
Mango	¥2,500
Papaya	¥2,500

Yogurts

Plain Yogurt	¥1,400
Fat-free Yogurt	¥1,200

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。*Service charge will be added to your bill.

アペタイザー&サラダ

カプレーゼ	¥3,400
スモークサーモン サワークリーム添え	¥3,900
ナチュラルチーズ盛り合わせ 5種	¥4,200
季節野菜のコンビネーションサラダ	¥2,800
ドレッシングをお選びください (フレンチ、和風、サウザンアイランド、ノンオイル)	
シーザーサラダ	¥2,900

スープ

緑黄色野菜のミネストローネスープ	¥2,000
クリームコーンスープ	¥2,000
ニューオータニ伝統のビーフコンソメ	¥2,700
オニオングラタンスープ	¥2,900

パスタ&ピラフ

スパゲッティー ミートソース	¥3,300
海の幸のスパゲッティー トマト風味	¥3,900
ビーフと茸のピラフ ガーリック醤油風味	¥3,900
シーフードピラフ	¥4,000

スナック&フェイヴァリット

アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,800
ミックスサンドウィッチ	¥3,800
ニューオータニ伝統のカレー	¥4,100
ビーフ または 小海老	
若鶏の唐揚げ フライドポテト添え	¥4,200

ベジタブルメニュー セレクション

温野菜オリーブオイル添え	¥1,500
野菜とトマトのスープ	¥2,100
スパゲッティー ポモドーロ	¥3,300

キッズメニュー

4歳〜12歳までのお子さまへおすすめのメニューです	
キッズ ミックスプレート	¥5,000
クリームコーンスープ、オレンジジュース付	

Appetizers & Salads

Caprese Salad	¥3,400
Smoked Salmon with Sour Cream	¥3,900
Assorted Natural Cheeses 5 Kinds	¥4,200
Seasonal Combination Salad	¥2,800
Choice of: French, Japanese, Thousand Island, or Oil-free Dressing	
Caesar Salad	¥2,900

Soups

Minestrone with Green & Yellow Vegetables	¥2,000
Cream of Corn Soup	¥2,000
New Otani's Traditional Beef Consommé	¥2,700
French Onion Soup	¥2,900

Pastas & Pilafs

Spaghetti Bolognese	¥3,300
Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	¥3,900
Beef & Mushroom Pilaf, Garlic Soy Sauce Flavor	¥3,900
Seafood Pilaf	¥4,000

Snack Favorites

Club Sandwich	¥3,800
Assorted Sandwiches	¥3,800
New Otani's Traditional Curry with	¥4,100
Beef or Shrimp	
"Karaage" (Japanese-style Fried Chicken)	¥4,200
with Potato Wedges	

Vegetarian Selection

Steamed Vegetables	¥1,500
Tomaoto & Vegetable Soup	¥2,100
Spaghetti Pomodoro	¥3,300

Kids' Menu

recommended for ages 4 to 12	
Kids' Plate	¥5,000
with Cream of Corn Soup & Orange Juice	

ランチ & ディナー LUNCH & DINNER

11:00am-9:00pm

メインディッシュ

サーモNSTEAK ハーブバター添え	¥4,400
チキンソテー	¥4,400
ハンバーグステーキ	¥4,500
ソースをお選びください(デミグラスソース、和風ソース)	
国産牛フィレステーキ(150g)	¥16,500
国産牛サーロインステーキ(250g)	¥15,500
ソースをお選びください(デミグラスソース、ワサビソース)	
パン 又は ライス	¥700

「SATSUKI」洋食厨房メニュー

チキンオムライス	¥4,200
----------------	--------

和食

親子丼 味噌汁、香の物付	¥4,500
国産牛ステーキ重 味噌汁、香の物付	¥8,000
ロースカツ重 味噌汁、香の物付	¥4,800
うな重 お吸い物、香の物付	¥9,000
おにぎり3種 味噌汁、香の物付	¥3,200
五目讃岐うどん	¥3,500

すし

久兵衛

11:30am-2:00pm and 5:00pm-9:00pm

良き伝統の上に構築された味わいは、まさに芸術の域。
新鮮な旬の素材をご堪能ください。

にぎり寿司 又は ちらし寿司 味噌汁、香の物付

松	¥8,000
フルーツ付	¥10,700
桜	¥10,000
フルーツ付	¥12,700
刺身盛り合わせ	¥7,000
その他お好み寿司も承ります	

デザート&フルーツ

季節のフルーツ盛り合わせ	¥4,200
ホテルニューオータニ特製パストリー	¥1,100
提供時間はパティスリーSATSUKIの営業時間に準じます	
プリン・ア・ラ・モード	¥1,900
アイスクリーム	¥1,300
シャーベット	¥1,300

Main Dishes

Salmon Steak with Herb Butter	¥4,400
Chicken Saute	¥4,400
Hamburger Steak	¥4,500
with Demi-glace or Soy-based Sauce	
Fillet of Japanese Beef Steak (5.3oz)	¥16,500
Sirloin of Japanese Beef Steak (8.8oz)	¥15,500
with Demi-glace or Wasabi Sauce	
Steamed Rice or Bread	¥700

“Yoshoku” Items from SATSUKI

Chicken Rice Omelet	¥4,200
---------------------------	--------

Japanese Favorites

"Oyako-don"(Chicken & Eggs on Rice)	¥4,500
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
"Steak-ju"(Japanese Beef Steak on Rice)	¥8,000
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
"Katsu-ju"(Pork Cutlet & Egg on Rice)	¥4,800
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
"Una-ju"(Grilled Unagi Eel on Rice)	¥9,000
with Clear Soup & Pickled Vegetables	
"Onigiri"(Rice Balls, 3 kinds)	¥3,200
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
Udon Noodles with Seasonal Toppings	¥3,500

From Kyubey (Sushi)

11:30am-2:00pm and 5:00pm-9:00pm

Carefully selected fresh seasonal foods and master
craftsmanship bring to you an authentic sushi experience.

Sushi Assortment or Scattered Sushi
with Miso Soup & Pickled Vegetables

"Matsu"	¥8,000
with Fresh Fruit	¥10,700
"Sakura"	¥10,000
with Fresh Fruit	¥12,700
Assorted Sashimi	¥7,000
Sushi a la carte also available	

Dessert and Fruit

Assorted Fruit of the Season	¥4,200
New Otani's Pastries	¥1,100
Available only during hours of Patisserie SATSUKI.	
Crème Caramel with Fruit & Whipped Cream	¥1,900
Ice Cream	¥1,300
Sherbet	¥1,300

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。*Service charge will be added to your bill.

深夜のお食事 OVERNIGHT MENU

9:00pm – 0:00midnight

アペタイザー&サラダ

ナチュラルチーズ盛り合わせ 5種	¥4,200
季節野菜のコンビネーションサラダ	¥2,800
ドレッシングをお選びください (フレンチ、和風、サウザンアイランド、ノンオイル)	
ニューオータニ伝統のビーフコンソメ	¥2,700
クリームコーンスープ	¥2,000

お食事

ミックスサンドウィッチ	¥3,800
アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,800
海の幸のスパゲッティー トマト風味	¥3,900
スパゲッティー ミートソース	¥3,300
五目讃岐うどん	¥3,500
おにぎり3種 味噌汁、香の物付	¥3,200
お茶漬け 香の物付	¥3,200
お選びください(たらこ、鮭、梅、のり)	
国産牛 ステーキ重 味噌汁	¥8,000
葱チャーシューラーメン	¥3,700

デザート&フルーツ

季節のフルーツ盛り合わせ	¥4,200
アイスクリーム	¥1,300
シャーベット	¥1,300

Apetizers & Salads

Assorted Natural Cheeses, 5 Kinds	¥4,200
Seasonal Combination Salad	¥2,800
Choice of: French, Japanese, Thousand Island, or Oil-free Dressing	
New Otani's Traditional Beef Consommé	¥2,700
Cream of Corn Soup	¥2,000

Late-night Meals

Assorted Sandwiches	¥3,800
Club Sandwich	¥3,800
Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	¥3,900
Spaghetti Bolognese	¥3,300
Udon Noodles with Seasonal Toppings	¥3,500
"Onigiri"(Rice Balls, 3 Kinds)	¥3,200
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
"Ochazuke"(Rice with Hot Broth)	¥3,200
with Pickled Vegetables	
Choice of: Tarako (pollock roe), Salmon, Umeboshi (pickled plum) or Nori (roast laver)	
"Steak-ju"(Japanese Beef Steak on Rice)	¥8,000
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
Ramen with Brabequed Pork	¥3,700

Desserts & Fruit

Assorted Fruit of the Season	¥4,200
Ice Cream	¥1,300
Sherbet	¥1,300

お飲物

BEVERAGES

ソフトドリンク

コーヒーまたはアイスコーヒー	¥1,950
紅茶またはアイ스티ー	¥1,950
カフェインレスコーヒー	¥1,950
ハーブティー カモミール、ペパーミント、ローズヒップ	¥1,950
ココア	¥2,150
カフェオレ	¥2,150
カプチーノ	¥2,150
ミルク、ローファットミルク、ソイミルク	¥1,200
フレッシュジュース(お選びください) オレンジ、グレープフルーツ、トマト	¥1,900
小松菜ソーダ	¥2,000
コカコーラ	¥1,250
ノーカロリーコーラ	¥1,250
ジンジャーエール	¥1,250
ウーロン茶	¥1,200

ミネラルウォーター

日本の名水 三国連峰“雪花水”[500ml]	¥1,000
外国産ミネラルウォーター ペリエ [330ml] (炭酸入り)	¥1,300

アルコール

国産ビール [334ml] (麒麟、アサヒ、サッポロ)	¥1,700
国産ビール [334ml] (サントリー ザ・プレミアム モルツ)	¥1,800
清酒 [180ml / 一合]	¥1,800
大吟醸酒 [180ml / 一合]	¥3,200
焼酎(芋、麦) [180ml / 一合]	¥2,600
[720ml / 四合瓶]	¥9,800
加賀梅酒 萬歳楽 [180ml / 一合]	¥2,400
[720ml / 四合瓶]	¥9,000
かわり氷	¥1,300

Coffees, Teas, etc.

Hot or Iced Coffee	¥1,950
Hot or Iced Tea	¥1,950
Decaffeinated Coffee	¥1,950
Herbal Tea Chamomile, Peppermint, or Rosehip	¥1,950
Cocoa	¥2,150
Café au Lait	¥2,150
Capuccino	¥2,150
Milk, Low Fat Milk or Soy Milk	¥1,200
Fresh-squeezed Juices Orange, Grapefruit, or Tomato	¥1,900
“Komatsuna” Greens with Soda	¥2,000
Coca-Cola	¥1,250
Non-calorie Cola	¥1,250
Ginger-Ale	¥1,250
Oolong Tea	¥1,200

Mineral Waters

Domestic Mineral Water "Sekkasui" [500ml]	¥1,000
Perrier [330ml](Carbonated)	¥1,300

Alcoholic Beverages

Domestic Beer [334ml] (Kirin, Asahi, Sapporo)	¥1,700
Domestic Beer [334ml] (Suntory the Premium Malt's)	¥1,800
SAKE [180ml]	¥1,800
SAKE "DAIGINJO" [180ml]	¥3,200
Distilled Spirit "SHO-CHU"(Sweet Potato or Barley) [180ml]	¥2,600
[720ml]	¥9,800
Plum Brandy "UMESHU" [180ml]	¥2,400
[720ml]	¥9,000
Crushed Ice	¥1,300

そのほか 各種ウィスキー・スピリッツもご用意いたしております。
ルームサービスダイヤル②までお問い合わせください。

Other drinks (whiskey, spirits, wines, etc.) also available. Please call Room Service at ② to inquire.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。※Service charge will be added to your bill.

ワインリスト

WINE LIST

ホテルニューオータニでしか味わえないワイン

HOTEL NEW OTANI ORIGINAL WINE

白ワイン White Wine

リュリー レ プラントネイ ルイ マックス コレクション ¥17,600 [750ml]

Rully Les Plantenays Louis Max Collection ブルゴーニュ フランス Bourgogne, FRANCE

熟したピーチや爽やかな柑橘の香りが感じられ、味わいはクリーミーでなめらかな質感のあるドライタイプの白ワインです。

シャトー ラ フルール レスクール ¥17,600 [750ml]

Château La Fleur Lescours ボルドー フランス Bordeaux, FRANCE

フレッシュハーブやシトラスの香りが心地よく、豊かな酸味が心地よい爽やかな白ワインです。

シャトー ド レスピド キュヴェ ラ クロワ ボネ ¥12,100 [750ml]

Château de Respide, Cuvée La Croix Bonnet グラーヴ ボルドー フランス Bordeaux, FRANCE

フレッシュな果実味に心地よい酸味が調和する豊かな味わいを特徴とする白ワインです。

赤ワイン Red Wine

シャトー ド レスクール ¥17,600 [750ml]

Château de Lescours サンテミリオン ボルドー フランス Saint-Émilion, Bordeaux, FRANCE

カシスや森の下草、トリュフの香りが感じられなめらかな味わいが特徴です。

シャトー バライユ シュヴロル ¥12,100 [750ml]

Château Barrail Chevrol フロンサック ボルドー フランス Fronsac, Bordeaux, FRANCE

熟したプラムやブラックベリーの香りと共に、スパイシーな香りが入りまじる、肉厚で酸味が柔らかく渋みのしっかりとした辛口の赤ワインです。

ハーフボトルセレクション Half Bottle Selection

ドラピエ カルト ドール ブリュット ¥11,000 [375ml]

Draper Carte d'Or Brut ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

名門ドラピエ社によって、完熟した黒ブドウから厚みがあり果実味豊かな味わいに仕立てられています。

シャンパーニュ パイパー・エドシック ブリュット ¥13,000 [375ml]

Champagne Piper-Heidsieck Brut ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

口当たりが良くバランスのとれた、フルーティーな味わいが特長の、エレガントで魅惑的なシャンパーニュです。

ルイ・ジャド シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム ¥13,000 [375ml]

Louis Jadot Chablis Premier Cru Fourchaume ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

いきいきとした酸味とふくよかな果実味とのバランスが良いワインに仕上げています。

ルイ ジャド ペルナン ヴェルジュレス プルミエ クリュ クロ ド ラ クロワ ド ピエール ¥13,000 [375ml]

Louis Jadot Pernand-Vergelesses Premier Cru Clos de la Croix de Pierre ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

しなやかなタンニンを持ち、力強く骨格はしっかりとしていますが、とても繊細なワインです。

ワインリスト

WINE LIST

シャンパーニュ Champagne

シャンパーニュ パイパー・エドシック ブリュット ¥23,000 [750ml]

Champagne Piper-Heidsieck Brut シャンパーニュ フランス / 辛口 Champagne, FRANCE

口当たりが良くバランスのとれた、フルーティーな味わいが特長の、エレガントで魅惑的なシャンパーニュです。

シャンパーニュ ドラピエ プルミエ クリュ ¥23,100 [750ml]

Champagne Drappier Premier Cru シャンパーニュ フランス / 辛口 Champagne, FRANCE

グラン・クリュとプルミエ・クリュの畑のブドウのみを使用した、エレガントでフレッシュな香りが特徴。

スパークリングワイン Sparkling Wine

カヴィット アチェント ブリュット ブラン・ド・ブラン ¥8,000 [750ml]

Cavit Accento Brut Blanc de Blancs トレンティーノ=アルト・アディジェ イタリア / 辛口 Trentino-Alto Adige, ITALY

泡立ちは際立って豊かで持続性があり、口いっぱいにフレッシュな感触が広がります。

白ワイン White Wine

ルイ・ジャド シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム ¥23,000 [750ml]

Louis Jadot Chablis Premier Cru Fourchaume ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

いきいきとした酸味とふくよかな果実味のバランスが良いワインに仕上がっています。

スミス&シェス クリュ ソーヴィニヨン・ブラン ¥12,000 [750ml]

Smith & Sheth Cru Sauvignon Blanc マールボロ ニュージーランド / 辛口 Marlborough, NEW ZEALAND

ネクタリンや新鮮なライムで縁取られた、きれいで心地よい味わいです。

ペンフォールズ クヌンガ・ヒル オータム リースリング ¥10,000 [750ml]

Penfolds Koonunga Hill Autumn Riesling サウス・オーストラリア オーストラリア / やや辛口 South Australia, AUSTRALIA

デリケートなジンジャーとトロピカルフルーツの風味が感じられます。

赤ワイン Red Wine

ボーリュー・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン ¥22,000 [750ml]

Beaulieu Vineyard Cabernet Sauvignon カリフォルニア アメリカ / フルボディ California, USA

ブラックベリーや特徴的なブルーベリーの凝縮した香りと味わいです。

カステッロ・ディ・モンサント キャンティ・クラッシコ ¥12,000 [750ml]

Castello di Monsanto Chianti Classico トスカーナ イタリア / フルボディ Toscana, ITALY

エレガントな口当たりと、しっかりとした骨格とのバランスがとても良いです。

ペンフォールズ クヌンガ・ヒル シラーズ ¥10,000 [750ml]

Penfolds Koonunga Hill Shiraz サウス・オーストラリア オーストラリア / ミディアムボディ South Australia, AUSTRALIA

なめらかなタンニンと継ぎ目のない飲み心地が特徴です。

グラスワイン / カラフェワイン By The Glass &Carafe

本日のグラスワイン または カラフェワイン(白ワイン または 赤ワイン) グラス Glass ¥1,800 [120ml]

Wine of the Day by the Glass or Carafe (White or Red) カラフェ Carafe ¥7,000 [500ml]

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。*Service charge will be added to your bill.

The New Otani