

平日限定ディナー

Weekday Dinner Menu

前菜3種盛り合わせ

Assorted Appetizers

旬魚のスパイシーパン粉焼き ラビゴットソース

Roast Fish of the Season in Spicy Breadcrumbs, with Ravigote Sauce

有頭海老と帆立貝の鉄板焼

Grilled Head-on Prawn and Scallop

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て

“EBIHARA Farm”Vegetable Tagine Style

一品お選びください

Choose one from below

黒毛和牛サーロインステーキ 120g

Wagyu Sirloin (Japanese Black) Steak 120g

・黒毛和牛フィレステーキ 100g (+ ¥7,000)

Filet of Wagyu Steak 100g (+ ¥7,000)

・熊本県産あか牛フィレステーキ 100g (+ ¥11,000)

Filet of Kumamoto Red Wagyu Steak 100g (+ ¥11,000)

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀

Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+ ¥1,100)

Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup (+ ¥1,100)

・スパイシーモダン焼き (+ ¥800)

Spicy Okonomiyaki including Noodles (+ ¥800)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+ ¥1,100)

Baked Wagyu Cheese Curry with Scallions pickled in Wine (+ ¥1,100)

・料理長おすすめ 季節のメの一品 (+ ¥3,300 より)

Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish (+ ¥3,300 ~)

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクーブ仕立て

Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

食後のお飲物

Coffee or Tea

¥14,500 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

日本が誇る『黒毛和牛』太陽の恵み『活鮑』のコース

Wagyu and Abalone Course

前菜3種盛り合わせ

Assorted Appetizers

うえのはらハーブガーデン&海老原ファーム特製サラダ
“Uenohara Herb Garden”Vegetable Salad and “Ebihara Farm”Vegetable Salad
《ドレッシングをお選びください》 柑橘風味のゴマドレッシング／赤酢ドレッシング
Choose one dressing, Sesame dressing / Red Vinegar dressing

一品お選びください
Choose one from below

活鮑と有頭海老の鉄板焼

Grilled Fresh Abalone and Head-on Prawn

・活鮑と旬魚の鉄板焼 (+ ¥1,300) ／ ・活鮑と伊勢海老の鉄板焼 (+ ¥12,000)
Grilled Fresh Abalone and Fish of the Season (+ ¥1,300) / Grilled Fresh Abalone and Ise Lobster (+ ¥12,000)

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て

“EBIHARA Farm”Vegetable Tagine Style

一品お選びください
Main Dish of your choice

・黒毛和牛ステーキ 100g
Wagyu Steak 100g

・黒毛和牛フィレスステーキ 100g (+ ¥5,000)
Filet of Wagyu Steak 100g (+ ¥5,000)

・熊本県産あか牛フィレスステーキ 100g (+ ¥10,000)
Filet of Kumamoto Red Wagyu Steak 100g (+ ¥10,000)

・神戸牛サーロインステーキ 100g (+ ¥16,000)
Sirloin of Kobe Beef Steak 100g (+ ¥16,000)

一品お選びください
Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 ／ ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+ ¥1,100)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in Wine (+ ¥1,100)

・料理長おすすめ 季節のメの一品 (+ ¥3,300 より)
Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish (+ ¥3,300 ~)

一品お選びください
Choose one from below

ニューオータニ特製シャーベット

Sherbet

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクーブ仕立て (+ ¥500)
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato (+ ¥500)

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥19,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

KE251007NI

夢彩季(ゆめさいき)

Yume-saiki

キャビアの逸品
Caviar Delight

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers

黒毛和牛“まとい”江戸前寿司
Wagyu Sushi

一品お選びください
Choose one from below

・オマール海老テールと旬魚の鉄板焼
Grilled Homard Lobster Tail and Fish of the Season

・活鮑の鉄板焼 (+ ¥6,000)
Grilled Fresh Abalone (+ ¥6,000) / Grilled Ise Lobster (+ ¥6,500)

・伊勢海老の鉄板焼 (+ ¥6,500)
Chilled Simmered Vegetables of the Day

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“EBIHARA Farm” Vegetable Tagine Style

一品お選びください
Choose one from below

・黒毛和牛フィレステーキ 100g
Filet of Wagyu 100g

・黒毛和牛サーロインステーキ 150g
Sirloin of Wagyu 150g

・熊本県産あか牛フィレステーキ 100g (+ ¥6,000)
Filet of Kumamoto Red Wagyu 100g (+ ¥6,000)

・神戸牛フィレステーキ 100g (+ ¥23,000)
Filet of Kobe Beef 100g (+ ¥23,000)

一品お選びください
Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+ ¥1,100)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in Wine (+ ¥1,100)

・料理長おすすめ 季節のメの一品 (+ ¥3,300 より)
Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish (+ ¥3,300 ~)

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクーブ仕立て
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥28,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.
※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.
※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

日本が誇る「神戸ビーフサーロイン」「黒毛和牛フィレ」食べ比べコース

Kobe Beef Sirloin and Filet of Wagyu Course

前菜 3 種盛り合わせ
Assorted Appetizers

神戸ビーフと黒毛和牛の炙り寿司
Kobe Beef and Wagyu Sushi

一品お選びください

Choose one from below

- ・旬魚と帆立貝の鉄板焼
Grilled Fish of the Season and Scallop
- ・活鮑の鉄板焼 (+ ¥9,000)
Grilled Fresh Abalone (+ ¥9,000)
- ・伊勢海老の鉄板焼 (+ ¥9,500)
Grilled Ise Lobster (+ ¥9,500)

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“EBIHARA Farm” Vegetable Tagine Style

神戸ビーフサーロインステーキ 50 g と黒毛和牛フィレステーキ 50 g
Kobe Beef Sirloin 50g and Filet of Wagyu 50g

こだわりの焼き野菜 3 種添え
Comes with Grilled Vegetables

一品お選びください

Choose one from below

- ・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup/Spicy Okonomiyaki including Noodles
- ・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup
- ・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in Wine
- ・料理長おすすめ 季節のメの一品
Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥35,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

KE251009NI

極

Kiwami Dinner

キャビアの逸品
Caviar Delight

フォアグラと焼野菜のポトフ
Foie Gras and Grilled Vegetable Pot-au-feu

活鮑の塩釜蒸し 魚介の旨み感じる フカヒレ銀あんソース
Steamed Fresh Abalone in Salt Crust, with Starchy Shark's Fin Sauce

黒毛和牛炙り寿司
Seared Wagyu Sushi

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“EBIHARA Farm”Vegetable Tagine Style

一品お選びください
Choose one from below

- ・黒毛和牛シャトーブリアンステーキ 120g
Wagyu Chateaubriand Steak 120g
- ・熊本県産あか牛フィレステーキ 100g (+ ¥4,500)
Filet of Japanese Brown Cattle Beef Steak 100g (+ ¥4,500)
- ・神戸牛サーロインステーキ 100g (+ ¥6,000)
Sirloin of Kobe Beef Steak 100g (+ ¥6,000)
- ・神戸牛フィレステーキ 100g (+ ¥20,000)
Filet of Kobe Beef Steak 100g (+ ¥20,000)

こだわりの焼野菜3種添え
Comes with Grilled Vegetables

一品お選びください
Choose one from below

- ・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles
- ・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup
- ・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in Wine
- ・料理長おすすめ 季節のメの一品
Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥40,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.
※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.
※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

神戸牛コース

Kobe Beef Course

キャビアの逸品
Caviar Delight

フォアグラのポトフ
Foie Gras Pot-au-feu

伊勢海老の鉄板焼
Grilled Ise Lobster

神戸ビーフ炙り寿司
Kobe Beef Sushi

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“EBIHARA Farm”Vegetable Tagine Style

一品お選びください

Choose one from below

・神戸ビーフサーロインステーキ 150g
Kobe Beef Sirloin Steak 150g

・神戸ビーフフィレステーキ 100g
Kobe Beef Filet Steak 100g

こだわりの焼野菜3種添え
Comes with Grilled Vegetables

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine

・料理長おすすめ 季節のメの一品
Chef's Seasonal Rice or Noodle Dish

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクーブ仕立て
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

食後のお飲物
Coffee or Tea

¥59,000

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.