

A LA CARTE

アラカルト

APPETIZERS

前菜

季節の一品	Appetizer of the Season	¥3,200
フォアグラを使った逸品	Foie Gras Delight	¥3,900
青森産スモークサーモン	Smoked Salmon from Aomori	¥3,400
アンティパストミストと彩り野菜のサラダ	Antipasto Misto with Salad	¥3,200
パテドカンパーニュ	Country Pâté	¥3,500

PASTAS / SOUP

パスタ・スープ

完熟ヴェスビオトマトのポモドーロ	Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes	¥3,000
季節野菜のカチョエペペ	Cacio e Pepe (Cheese and Black Pepper) with Seasonal Vegetables	¥3,100
薪炙りベーコンのカルボナーラ	Carbonara with Wood-fire Seared Bacon	¥3,800
海の幸のペスカトーレ	Pescatore	¥4,500
ウニのクリームパスタ	Creamy Sea Urchin	¥6,600

All pasta dishes use fresh handmade tonnarelli, except where otherwise noted. 麺は生麺の「トンナレッリ」を使用しています。

グリルソーセージとスパイシーペンネ	Spicy Penne with Grilled Sausages	¥4,400
ニューオータニ伝統のダブルビーフコンソメ	New Otani's Traditional Double Beef Consommé Soup	¥1,500

FISH

魚料理

産地直送の鮮魚の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled Fresh Fish	¥5,800
産地直送の鮮魚のアクアパッツァ	Acqua Pazza	¥5,800
産地直送の鮮魚のポワレ ヴァンジョーヌソース	Pan-fried Fresh Fish with Vin Jaune Sauce	¥5,800
オマール海老のポワレ シェリーソース	Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce	¥13,000
オマール海老の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled Homard Lobster	¥13,000

A LA CARTE

アラカルト

MEAT

肉料理

銘柄豚の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork	¥4,500
伊達鶏の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled “Date” Chicken	¥5,000
伊達鶏のロースト モリユソース	Roast “Date” Chicken with Morel Sauce	¥5,500
仔羊の縄文グリル	Charcoal and Wood-fire Grilled Lamb	¥9,000
国産牛フィレ肉の縄文グリル(150g)	Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef, 150g	¥13,500
国産牛フィレ肉のヴォルケーノ(150g)	Filet of Domestic Beef Volcano Steak, 150g	¥13,500
和牛フィレ肉の縄文グリル(150g)	Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu, 150g	¥22,000
Tボーンの縄文グリル(2名さまより)	Charcoal and Wood-fire Grilled T-bone Steak (minimum order: 2 persons)	¥26,000

SIDES

サイドディッシュ

シーザーサラダ	Caesar Salad	¥2,400
ガーリックトースト	Garlic Toast	¥800

DESSERTS

デザート

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	Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream	¥2,400
季節のパルフェ	Parfait of the Season	¥2,600
ラムレーズンアイスのアффォガート	Rum Raisin Affogato	¥1,300
薫香を纏った焼きリンゴ アップルパイのイメージで	Smoky Baked Apple à la Mode	¥2,200