

PRIX FIXE DINNER

プリフィクスディナー

¥15,000

APPETIZER	Assorted Appetizers
前 菜	小前菜盛り合わせ
PASTA / SOUP	New Otani’s Traditional Double Beef Consommé Soup
パスタ、スープ	ニューオータニ伝統のダブルコンソメ
Please choose one	Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes
1つお選びください	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
	All pasta dishes above use fresh handmade tonnage. 上記パスタは生麺の「トンナレリ」を使用しています。
	Creamy Porcini Spaghettini
	ポルチーニのクリームパスタ スパゲッティーニ
	Creamy Sea Urchin Spaghettini
	ウニのクリームパスタ スパゲッティーニ
FISH	Fish of the Day
魚 料理	産地直送の本日のお魚料理
Please choose one	Grilled or Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce
1つお選びください	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	Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork
肉 料理	銘柄豚の縄文グリル
Please choose one	Charcoal and Wood-fire Grilled or Roast “Date” Chicken with Vin Jaune Sauce
1つお選びください	伊達鶏縄文グリル又はロースト ヴァンジョーヌソース
	Charcoal and Wood-fire Grilled Lamb
	仔羊の縄文グリル
	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	Ice Cream Mont-Blanc
デザート	アイスモンブラン
Please choose one	Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream
1つお選びください	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
	薫香を纏った焼きリンゴ アップルパイのイメージで
	Pierre Hermé Paris & Patisserie SATSUKI Dessert Collection: Six Items
	ピエール・エルメ・パリとパティスリー SATSUKI コレクション
	スイーツ六点盛り [extra charge ¥300]
	Coffee or Tea with Petits Fours
	コーヒー又は紅茶 小菓子

※料金に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.

PREMIUM DINNER

プレミアムディナー

¥23,000

COLD APPETIZER	Appetizer of the Season
冷前菜	季節の前菜
WARM APPETIZER	Foie Gras Delight
温前菜	フォアグラの逸品
PASTA	Chilled Fedelini with Ossetra Caviar
パスタ	オシェトラキャビアの冷製パスタ “キャビアーレ”
FISH	Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce
魚料理	オマール海老のポワレ シェリーソース
MEAT	Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef
肉料理	国産牛フィレ肉の縄文グリル
Please choose one	Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu
1つお選びください	和牛フィレ肉の縄文グリル [extra charge ¥5,000]
DESSERT	Chestnut Vacherin with Vanilla Ice Cream
デザート	マロンのヴァンシュラン仕立て ヴァニラアイスと共に
	Coffee or Tea with Petits Fours
	コーヒー又は紅茶 小菓子

※料金に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.