

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 tonnarelli. 上記パスタは生麺の「トンナレッリ」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 Civet 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 ソースシヴェ [extra charge ¥3,000]
	Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork
	銘柄豚の縄文グリル
	Charcoal and Wood-fire Grilled "Date" Chicken
	伊達鶏縄文グリル
	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]
	Domestic Beef Cheek Stew in Red Wine
	国産牛頬肉の赤ワイン煮込み
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
	Milk Gelato from the Tanohata Village in the Mountains of Iwate, with a Hint of Salt
	岩手 田野畑村の山地酪農牛乳の塩ミルクジェラート
	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 Civet Sauce
魚料理	オマール海老のポワレ ソースシヴェ
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	Amaou Strawberry Vacherin
デザート	あまおうのヴァシュラン仕立て
Coffee or Tea with Petits Fours	Coffee or Tea with Petits Fours
コーヒー又は紅茶 小菓子	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.