

## PRIX FIXE DINNER

プリフィクスディナー

¥15,000

**APPETIZER**  
前菜

Assorted Appetizers  
小前菜盛り合わせ

**PASTA / SOUP**  
パスタ、スープ

Please choose one  
1つお選びください  
New Otani's Traditional Double Beef Consommé Soup  
ニューオータニ伝統のダブルコンソメ  
Pomodoro: Ripened Vesuvio Tomatoes  
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pagettini

Creamy Sea Urchin Spaghettini  
ウニのクリームパスタ Spaghettini

**FISH**

魚料理

Please choose one  
1つお選びください  
Fish of the Day  
産地直送の本日のお魚料理

Grilled or Pan-fried Homard Lobster with Civet Sauce  
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]

**MEAT**

肉料理

Please choose one  
1つお選びください  
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**

デザート

Please choose one  
1つお選びください  
Ice Cream Mont-Blanc  
アイスモンブラン

Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream

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

## PREMIUM DINNER

プレミアムディナー

¥23,000

**COLD APPETIZER**  
冷前菜

Appetizer of the Season  
季節の前菜

**WARM APPETIZER**  
温前菜

Foie Gras Delight  
フォアグラの逸品

**PASTA**  
パスタ

Chilled Fedelini with Ossetra Caviar  
オシェトラキャビアの冷製パスタ “キャビアーレ”

**FISH**  
魚料理

Pan-fried Homard Lobster with Civet Sauce  
オマール海老のポワレ ソースシヴェ

**MEAT**  
肉料理

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef  
国産牛フィレ肉の縄文グリル

Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu  
和牛フィレ肉の縄文グリル [extra charge ¥5,000]

**DESSERT**  
デザート

Amaou Strawberry Vacherin  
あまおうのヴァショラン仕立て

Coffee or Tea with Petits Fours  
コーヒー又は紅茶 小菓子