

Appetizers



Assorted Tapas
スペイン風タパスいろいろ



Prosciutto di Parma and Assorted Cold Cuts
生ハムとコールミートのデュエット



Appetizer Plate
前菜3種盛り合わせ

Appetizers

Vegetable Sticks with Dip ¥2,700

生野菜のスティック 特製ディップ添え

シャキッと歯ごたえのあるフレッシュ野菜スティックを特製ディップとともに

Assorted Tapas ¥2,900

スペイン風タパスいろいろ

生ハムとアスパラガス、スモークサーモン、トマトとモッツアレラ、ポークリュエットなど、日替わりタパスの盛り合わせ

Appetizer Plate ¥2,900

前菜3種盛り合わせ

生ハムと甘味フルーツのハーモニー、完熟トマトのカプレーゼ、スモークサーモンの前菜3種の盛り合わせ

Smoked Salmon with Cream Cheese ¥3,600

オリジナルスモークサーモンとクリームチーズ

紅色が美しく程よい脂が乗ったスモークサーモンに、口どけの滑らかな濃厚クリームチーズが絶妙

Assorted Natural Cheeses ¥3,800

熟成チーズの盛り合わせ

白カビ、ブルー、ウォッシュ、ハードタイプなど本格的な熟成チーズの盛り合わせ

Prosciutto di Parma and Assorted Cold Cuts ¥4,200

生ハムとコールドミートのデュエット

イタリア直送の生ハムとコールドミートを盛り込んだ食材本来の旨みを味わえる一皿は

ワインとの相性も抜群

Caviar Frappe (30 g) ¥17,000

黒真珠の輝き キャヴィアフラッペ

(50 g) ¥26,000

世界三大珍味のひとつでもあるキャヴィアが、宝石のように豪華で美しい輝きを放つ至福の逸品

※Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。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。

Salads & Soups



Seafood Salad (Shrimp, Crab, Calamari)

シーフードサラダ (シュリンプ、カニ、イカ)



Caprese Salad

完熟トマトとモッツアレッチーズのカプレーゼ

Salads & Soups

Caesar Salad	¥2,600
シーザースラダ	
カリカリベーコンとガーリック、アンチョビの効いたドレッシングとパルメザンチーズが濃厚な味を醸し出す定番のサラダ	
Caprese Salad	¥2,700
完熟トマトとモッツアレッタチーズのカプレーゼ	
トマトの赤、モッツアレッタチーズの白、バジルの緑のトリコロールが鮮やかなイタリアを代表するサラダ	
Seafood Salad (Shrimp, Crab, Calamari)	¥3,600
シーフードサラダ (シュリンプ、カニ、イカ)	
海の幸をふんだんに採り入れた彩り豊かなサラダ。	
Hotel New Otani's Traditional Beef Consommé	¥2,000
ホテル伝統のビーフコンソメ	
伝統のレシピと厳選した食材、手間と時間を惜しみなくかけて作った琥珀色の深い味わい	

※Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。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。

Sandwiches & Pizza



Club Sandwich

アメリカンクラブハウス サンドウィッチ



Pork Cutlet Sandwich
クラシック ポークカツ サンドウィッチ

Sandwiches & Pizza

Mixed Sandwich ¥3,200

ミックスサンドウィッチ

主役はジューシーなローストビーフ。ハム、チーズ、タマゴ、トマト、レタス、胡瓜といったサンドウィッチのオールスターが奥行きのある味わいを醸しだす。

Club Sandwich ¥3,200

アメリカン クラブハウス サンドウィッチ

ローストしたチキンとベーコン。瑞々しい野菜はトマト、レタスに胡瓜。丁寧な作りでヘルシーに仕上げました。

Pork Cutlet Sandwich ¥4,500

クラシック ポークカツ サンドウィッチ

サクッとジューシーに揚げた厳選ポークロースにたっぷり特製とんかつソースを絡め、千切りキャベツと一緒に厚めのトーストにサンド。

Prime domestic beef Steak Sandwich ¥16,200

国産牛のステーキサンドウィッチ

インディッシュにしてもおかしくない肉汁溢れるステーキの力強さが圧巻。

見た目のインパクトと贅沢な食べごたえの垂涎サンド。

Pizza Margherita ¥2,900

ピッツァ マルゲリータ

トマトソースの赤、モッツアレラチーズの白、バジルの緑とイタリアの国旗の色合いがネーミングの由来。

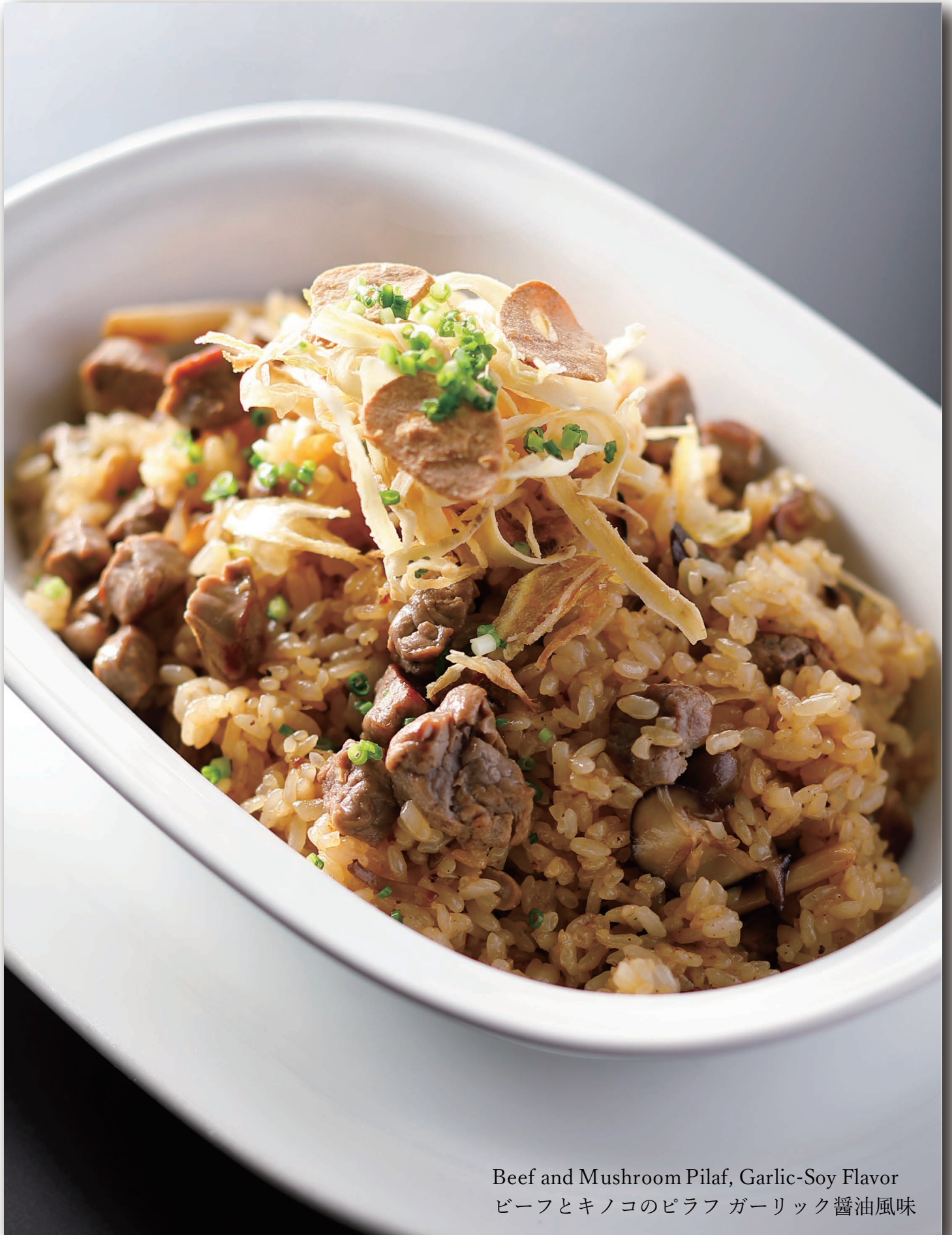
ナポリピッツァの代表ともいえる一皿。

※Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。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。

Spaghetti & Pilaf



Beef and Mushroom Pilaf, Garlic-Soy Flavor
ビーフとキノコのピラフ ガーリック醤油風味

Spaghetti & Pilaf

Beef and Mushroom Pilaf, Garlic-Soy Flavor ¥3,900

ビーフとキノコのピラフ ガーリック醤油風味

ビーフと旬の茸の風味が食欲をそそり、肉汁の旨みがお米にしっかりと染み込んだピラフには、
シンプルなガーリック醤油がベストマッチ。

Small ¥3,300

Spaghetti Bolognese ¥3,300

スパゲッティミートソース

じっくり炒めて煮込んだ粗挽きの牛肉を、完熟トマトと芳醇な赤ワインで煮込んだ王道ボロネーゼの pasta

Small ¥2,700

Spaghetti alla Pescatora ¥3,500

海の幸のスパゲッティ トマトソース

フルーティでコクのあるトマトをたっぷりを使用。相性抜群の魚介の旨みとトマトの美味しさを凝縮した pasta

Small ¥2,900

※Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。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。

Plat Chaud



Fish and Chips
フィッシュ&チップス

Plat Chaud

Fish and Chips ¥3,400
フィッシュ&チップス
自身魚を、絶妙なタイミングでカリッと揚げたイギリスを代表するスナック料理。ビールのお供にも

Spicy Fried Chicken with French Fries ¥3,200
若鶏のチキンバスケット ポテト添え
カリッと揚げたスパイシーな衣と、中がふっくらジューシーな若鶏のフライドチキンに、
フライドポテトを添えてバスケットでご用意。

Grilled Sausages ¥3,600
グリルソーセージ
チューリンガー、ニューレンベルグ、チョリソーの3種類の盛り合わせ
ワインやビールとご一緒に豪快に。

Fillet of Japanese Beef Steak (5.3oz) ¥16,200
国産牛フィレステーキ 150g
味わい深く柔らかな国産牛のフィレビーフステーキを彩り鮮やかな付け合わせと共に
2種類のソースからお好みの物をお選びください。
デミグラスソース もしくは オリエンタルソース

※Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。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。

Desserts



Custard Pudding à la Mode
カスタードプリン“アラモード”

Desserts

Assorted Fresh Fruit of the Season (for two persons) 季節のフレッシュフルーツいろいろ (2名さま分) 厳選された旬のフレッシュフルーツをボリュームたっぷりに盛り合わせた豪華なプラッター	¥3,800
Custard Pudding à la Mode カスタードプリン “アラモード” 可愛いフルーツとアイスクリームを添えた定番のプリンアラモード。	¥2,200
Ice Cream Montblanc オリジナル アイスマンブラン パティシエ自慢のオリジナルスイーツ。	¥2,500
Ice Cream or Sherbet アイスクリーム、シャーベット 季節ごとにご用意しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。	¥1,400

※Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。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。

Bar Snacks

Pasta Snack パスタスナック	¥950
Mixed Nuts ミックスナッツ	¥950
Beef Jerky ビーフジャーキー	¥1,200
Assorted Snacks おつまみ取り合わせ	¥2,000
Assorted Dried Fruits ドライフルーツ	¥2,200
Assorted Chocolates チョコレート盛り合わせ ※チョコレートはアルコールを含みます。	¥2,500

※Service charge will be added to your bill. Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

The above menu is subject to change without prior notice.

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。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。