

Entrée

Stick Vegetables with Dipping Sauce ¥1,900

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でお召し上がりください

Spanish Appetizers (Tapas) ¥1,900

スペイン風タパスいろいろ

フレッシュトマト、鰯の酢漬け、ラタトゥイユ、日替わりタパスなどの盛り合わせ

Assorted Natural Cheese ¥2,600

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を、アカシアのハチツとレズンとの組み合わせでお楽しみください

Smoked Salmon with Cream Cheese ¥3,000

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です

Prosciutto di Parma and Cold Meat ¥3,200

生ハムとコールミートのデュエット

イタリア直生の生ハムとコール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です

Caviar Frappe (30g) ¥13,500 (50g) ¥19,500

黒真珠の輝き キャヴィアフラッペ

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

Tax and 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.

別途、税金及びサービス料10%を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。

Salad & Soup

Caesar's Salad ¥2,000

シーザーサラダ

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

Tomato and Mozzarella Salad "Caprese" Style ¥2,100

完熟トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

トマトの赤、モッツァレラチーズの白、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)

Dressings (French, Japanese or SATSUKI Style) ¥2,600

シーフードサラダ “シュリンプ、カニ、イカ” ドレッシング (フレンチ、和風、すりおろし野菜)

海の幸をふんだんに採り入れた彩り豊かなサラダ。いずれの特製ドレッシングも絶品です

Minestrone Soup ¥1,000

緑黄色野菜のミネストローネスープ

具たくさんで、とろりと煮込んだ野菜本来の味わいが楽しめる、体にやさしいトマトペースのスープ

Hotel New Otani Traditional Beef Consommé ¥1,200

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味わい深さをご堪能ください

Onion Gratin Soup ¥1,400

オニオングラタンスープ

餡色に炒めた玉葱をじっくりと煮込んだスープに、チーズをのせて焼きました。滋味深い味わいが体の芯まで染み込みます

Tax and 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.

別途、税金及びサービス料10%を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

Egg Salad Sandwich ¥1,800

タマゴサンドウィッチ

タマゴのフィリングを挟んだ定番のサンドウィッチ。奇をてらわない昔ながらのシンプルな味わいに心が和みます

Mixed Sandwich ¥2,100

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します

American Clubhouse Sandwich ¥2,600

アメリカン クラブハウス サンドウィッチ

香ばしくローストしたチキンに、カリカリのベーコン、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 ¥2,600

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嚴撰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しました

Beef Steak Sandwich (5.3oz)

(Available in Premium Japanese beef an additional price of ¥4,500) (150g) ¥6,500

ビーフステーキサンドウィッチ (+¥4,500 で国産牛をお選びいただけます)

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 Capricciosa ¥2,100

ピッツァ カプリチオーザ

チーズの芳醇な香りと焼き上がりの彩りも楽しい、季節ごとの山海の美味しさが一杯に詰まった、“気まぐれピッツァ”を陽気に楽しんで

Tax and 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

別途、税金及びサービス料10%を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 Flavored with Garlic & Soy Sauce ¥2,200

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

Seafood Pilaf ¥2,600

シーフードピラフ

にぎやかなシーフードの具材をまとめるのは、刺激をほんのりと感じる程度のシンプルで軽めな塩・胡椒の味付けです

Spaghetti alla Bolognese ¥2,400

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

Spaghetti with Cod Roe Cream Sauce ¥2,600

たらこスパゲッティ

旨みたっぷりのたらこに生クリームとバターを加えた、濃厚でまろやかな味わいが絶妙な Pasta

Spaghetti alla Pescatora ¥2,800

海の幸のスパゲッティ トマト風味

ブルーティでコクのあるトマトをたっぷりと使用。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

Tax and 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

別途、税金及びサービス料10%を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 ¥2,100

フィッシュ&チップス

白身魚を、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。ビールのお供にもどうぞ

Shrimp in Garlic (Gambas al Ajillo) ¥2,800

小海老のアヒージョ バケット添え

熱々のオリーブオイルとニンニクで煮込んだ、新鮮なぷりぷり海老が食欲を刺激します。千切ったバケットをグツグツのガーリックオイルにたっぷり浸してお召し上がりください

Spicy Fried Chicken and Potatoes ¥2,800

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、中は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をご用意いたしました

Grilled Sausage with Sauerkraut ¥2,800

グリルソーセージ ザウアークラフト添え

3種類のソーセージに、相性の良いドイツの伝統食品であるキャベツの漬け物を添えて。ワインやビールと一緒に豪快にお楽しみください

Beef Steak "Tidbits" served with Oriental Sauce (5.3oz)

(Available in premium Japanese beef for an additional price of ¥4,700) (150g) ¥6,800

サイコロビーフステーキ オリエンタルソース (+¥4,700 で国産牛をお選びいただけます)

肉好きには堪らない、味わい深く柔らかなビーフを熱々の鉄板で焼き上げました。口の中に肉本来の旨みが広がるステーキをオリジナルの特製ダレでどうぞ

Tax and 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

別途、税金及びサービス料10%を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。

Dessert

Fresh Seasonal Fruits (Platter for two persons) ¥3,800

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

Custard Pudding À La Mode ¥1,700

カスタードプリン “アラモード”

可愛らしいフルーツとアイスクリームを添えたデザート定番です

Pastries from Hotel New Otani ¥1,500~

ニューオータニが誇るペストリー各種

ホテルニューオータニのパティシエが、素材や製法にこだわって匠の技で創作したペストリーのブティック

Ice Mont-Blanc ¥1,400

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をどうぞ

Ice Cream or Sherbet ¥800

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

Tax and 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

別途、税金及びサービス料10%を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

Potato Chips ¥900
ポテトチップス

3 Kinds of Chocolate ¥1,100
チョコレート3種

Raisin and Butter ¥1,100
レーズンバター

Olives and Pickles ¥1,200
オリーブ&ピクルス

Snack Assortment ¥1,500
おつまみ取り合わせ

Tax and 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.

別途、税金及びサービス料10%を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。