



HALLOWEEN NIGHT BUFFET

Chef Service

Roast Sirloin of Domestic Beef, Carved to Order
国産牛サーロインローストビーフ

Jamón Serrano, Carved to Order
スペイン産生ハム

Cold Dishes

Masquerade Deviled Eggs in Lace
デビルドエッグ ～華美なレースを纏ったマスカレード～

Classic Smoked Salmon
スモークサーモンクラシックスタイル

Pumpkin Mousse a la Gossamer
カボチャのムース “toile d'araignée”

Sardines with Red Cabbage
ボケロネス 紫キャベツ

Mini Ball Sushi
手毬寿司

Soup

New Otani's Traditional Consommé, Laced with Pedro Ximénez, with Silver Leaf Garnish
銀箔舞うホテル伝統のコンソメスープ～ペドロヒメネスの雫～

Salad

Colorful Vegetable Salad Bar
彩り野菜のサラダバー



GARDEN LOUNGE



HALLOWEEN NIGHT BUFFET



Hot Dishes

Colcannon, the Festive Dish from Ireland
発祥の地アイルランドの祝祭料理 "コルカノン"

Beef Bourguignon, A Red Concoction for Hallows' Eve
万聖節前夜祭に奏でる赤ワインの調べ "ブッフ・ブルギニヨン"

Honey Mustard Pork Roast with Anno Imo Sweet Potatoes
ハニーマスタードローストポーク 安納焼き芋を添えて

Salmon en Croûte with Vin Jaune Sauce
秋鮭のパイ包み焼 ジュラの至宝ソースバンジョーヌ

New Otani's Special Pork Cutlet Sandwiches
ニューオータニ特製ポークカツサンドウィッチ

Butter Chicken with Steamed Rice
バターチキンカレー スチームライス

Cinnamon Chicken & Pumpkin Gratin
シナモンチキンパンプキングラタン

Crispy Cheese & French Fries
カリカリチーズとフライドポテト

Shrimp & Autumn Mushroom Ajillo
海老と秋茸のアヒージョ

Colorful Vegetables with Sweet & Sour Black Vinegar Chicken
彩り野菜の黒酢酢鶏

Soup Dumplings
小籠包

Shrimp Dumplings
海老餃子



GARDEN LOUNGE





HALLOWEEN NIGHT BUFFET

Sweets

Super Melon Shortcake
スーパーメロンショートケーキ

Strawberry Shortcake
ストロベリーショートケーキ

Ghost Macarons
おばけマカロン

Grape Roll Cake
グレープロール

Opera
オペラ レジュール

Mont-blanc
モンブラン

Black Baumkuchen
バームブラック

Ghost Tart
おばけタルト

Carrot Cake
キャロットケーキ

Griotte Cake
グリオットケーキ

Healthy Soy Milk Pudding
豆乳ヘルシープリン

Grape Jelly
グレープゼリー

Chestnut Panna Cotta
マロンパンナコッタ

Muskmelon Jelly
マスクメロンゼリー

Pumpkin Pudding
かぼちゃプリン

Rum Raisin Ice Cream
ラムレーズンアイスクリーム

Grape Sherbet
グレープシャーベット

Chestnut Ice Cream
マロンアイスクリーム



GARDEN LOUNGE