

ホリデーランチタイムメニュー

お食事のお客様には・デリカテッセン Bar・スープ&サラダ Bar・ドリンク Bar・デザート Bar・ワイン Bar
がお好きだけご利用いただけます。

時 間 : 11:30 ~ 14:00 L.O



※貸切の為、営業時間を変更させていただく場合がございます。

詳しくは「営業時間変更のお知らせ」をご覧ください。

※写真はイメージです。表示価格は税金を含みます。

■Holiday Lunch～6月のおすすめランチ～

国産牛のスーパービーフシチュー

¥3,460 (限定 20 食)

国産牛をとろとろになるまでじっくりと煮込んだガンシippー番の
おすすめメニューです。



豪州産牛フィレスステーキ 大根おろしソース

¥3,460

赤身の質が良いフィレの部位を使ったステーキです。



ハンバーグステーキ トマトチーズ焼き ボロネーズソース

¥3,000 (限定 20 食)

旨みタップリ！ シェフこだわりのハンバーグ。



J シリアルシーフードドリア (海老・ホタテ・カニ)

¥2,980

ベシャメルソースとお米に魚介類の風味を移したソースの
おいしさがポイント。



J シリアルオムライス ビーフシチュー添え

¥2,980

鶏のハーブ焼が入ったケチャップ風味のJ シリアルライスを
甘めに味付けしたたっぷりの卵でやさしく包みました。



ハタのポワレ ユニクリームソース

¥3,100

弾力のある食感のハタを芳ばしくポワレしました。
濃厚なコクと風味のウニのソースでお召し上がりください。



香り焙煎野菜カレー

¥2,600

ホテルのオリジナルスパイスでコク深く香り高いカレーに仕上げました。



ヒレカツ&海老フライカレー

¥3,240

カレーのほどよい辛さと、フライの香ばしさは絶妙のカップリング。



鶏もも肉の味噌照焼 グリル野菜添え

¥3,100

香ばしいみそ味のチキンの照り焼きです。



ミックスグリル (牛フィレ・チキン・シーフード)

¥3,820

熱々の鉄板に盛り付けられた、豪華食材のグリルをご堪能ください。



国産牛のビフテキ丼

¥3,980

国産牛のやわらかな牛肉を使用した贅沢な逸品。
甘みのある玉ねぎや特製ソースとの相性も抜群です。



アラカルト

- ・香り焙煎 ビーフカレー ¥2,790
- ・シェフの気まぐれパスタ ¥2,600
- ・パンのおかわり ¥200

J シリアル (ジャパニーズシリアル) :

ニューオータニオリジナルブレンドの黒米、赤米、粟、稗、アマランサス等の八種類の穀物米です。

※紙エプロンをご用意しております。ご入用のお客様は係員にお申し出ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※当店では国内産のお米を使用しています。生産地情報については、スタッフにおたずねください。

※会議・ご会食などのお弁当予約も承っております。

※2日前迄にご予約ください。個室のご用意もございます。