

# Prix-Fixe Menu

*Assorted Appetizers*  
小前菜盛り合わせ

*Please choose one from the following*  
～下記より1品お選びください～

*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

*Ripened Pomodoro*  
完熟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

*Chilled Peach and Prosciutto Pasta with Sansho Peppers*  
桃と生ハムの冷製パスタ 山椒のアクセント

*All pasta dishes above use fresh handmade tonnarelli.*  
上記パスタは生麺の「トンナレリ」を使用しています

*Pescatore*  
海の幸のペスカトーレ

*Creamy Sea Urchin Roe Spaghettini*  
ウニのクリームパスタ スパゲッティーニ

*Please choose one from the following*  
～下記より1品お選びください～

*Fish of the Day*  
産地直送の本日のお魚料理

*Tender-steamed Ezo Abalone with Browned Butter + ¥2,000*  
柔らかく蒸しあげた蝦夷鮑 焦がしバターの香り+¥2,000

*Grilled or Pan-fried Homard Lobster with Sherry Sauce + ¥3,000*  
オマール海老の“グリル”又は“ポワレ” シェリーソース+¥3,000

*Please choose one from the following*  
～下記より1品お選びください～

*Charcoal and Wood-fire Grilled Brand Pork*  
銘柄豚の縄文グリル

*Charcoal and Wood-fire Grilled "Date" Chicken*  
伊達鶏の縄文グリル

*Charcoal and Wood-fire Grilled Lamb*  
仔羊の縄文グリル

*Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Domestic Beef + ¥2,000*  
国産牛フィレ肉縄文グリル+¥2,000

*Charcoal and Wood-fire Grilled Filet of Wagyu + ¥6,000*  
和牛フィレ肉縄文グリル+¥6,000

*Charcoal and Wood-fire Grilled T-bone Steak + ¥4,500*  
【minimum order: 2 persons】  
Tボーンの縄文グリル+¥4,500  
【お二人様でご注文いただけます】

*Meat of the Day*  
本日のお肉料理

*Please choose one from the following*  
～下記より1品お選びください～

*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 with Vanilla Ice Cream*  
薫香を纏った焼きりんご ヴァニラアイスとともに

*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

*Exotic Fruit with Mango Gelato*  
エキゾチックフルーツとマンゴーシャーベットのアンサンブル  
*Pierre Hermé Paris & Patisserie Satsuki Dessert Collection + ¥1,000*  
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+¥1,000

*Confectionery, Coffee or Tea*  
小菓子とコーヒー 又は 紅茶