

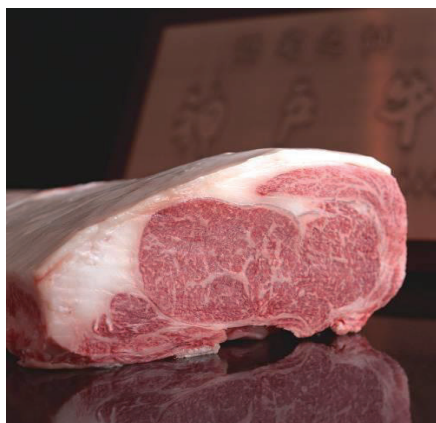
黒毛和牛フィレ Japanese Beef “Tenderloin”



フィレステーキ		150g (5.5oz)	¥20,100
Tenderloin Steak		200g (7.0oz)	¥26,800
		250g (9.0oz)	¥33,500
シャトーブリアン	2名さま (for two)	300g (10.5oz)	¥44,100
Chateaubriand			

※シャトーブリアン(Chateaubriand)

神戸ビーフ ～ KOBE BEEF ～



“神戸ビーフ” フィレステーキ		100g (4.0oz)	¥28,000
“KOBE BEEF” Tenderloin Steak		150g (5.5oz)	¥42,000
		200g (7.0oz)	¥56,000
“神戸ビーフ” サーロインステーキ		200g (7.0oz)	¥46,000
“KOBE BEEF” Sirloin Steak		250g (9.0oz)	¥57,500
		300g (10.5oz)	¥69,000

※神戸ビーフ(KOBE BEEF)

ステーキには焼野菜、バイクドポテト、ライス または パン、サラダバー、コーヒーが付きます。
All steaks come with Grilled Vegetables, Baked Potato, Steamed Rice or Bread, Salad bar, and Coffee.

ステーキトッピング

大根おろし Grated Radish	¥300	本わさび Japanese Horseradish "WASABI"	¥1,300
自家製ポン酢醤油 Homemade Citrus Soy Sauce	¥300	ガーリックチップ Fried Garlic Chip	¥500

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。
Tax and 10% service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。
The above menu is subject to change without prior notice.

宮崎牛

“MIYAZAKI” Japanese Beef

宮崎牛は霜降り肉にその真髓があります。
他の牛肉にはない舌触りの滑らかさと芳醇なコク。ジューシーでいて上品。
口の中に入れた瞬間に溶けていく霜降りと赤身のバランスの良さをお楽しみください。



フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥22,000
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥29,300
サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥19,000
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥24,600

ステーキには焼野菜、ベイクドポテト、ライス または パン、サラダバー、コーヒーが付きます。
All steaks come with Grilled Vegetables, Baked Potato, Steamed Rice or Bread, Salad bar, and Coffee.

ステーキトッピング

大根おろし	¥300	本わさび	¥1,300
Grated Radish		Japanese Horseradish "WASABI"	
自家製ポン酢醤油	¥300	ガーリックチップ	¥500
Homemade Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。

Tax and 10% service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.

佐賀産 和牛

“SAGA” Japanese Beef



※写真はイメージです。

フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥17,500
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥23,350
	250g (9.0oz)	¥29,200
サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥17,000
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥22,350
	300g (10.5oz)	¥27,700

ステーキには焼野菜、バイクドポテト、ライス または パン、サラダバー、コーヒーが付きます。
All steaks come with Grilled Vegetables, Baked Potato, Steamed Rice or Bread, Salad bar, and Coffee.

ステーキトッピング

大根おろし	¥300	本わさび	¥1,300
Grated Radish		Japanese Horseradish "WASABI"	
自家製ポン酢醤油	¥300	ガーリックチップ	¥500
Homemade Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。
Tax and 10% service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。
The above menu is subject to change without prior notice.

黒毛和牛 ~ Japanese Beef ~



※写真はフィレスステーキ(Tenderloin Steak)

フィレスステーキ	150g (5.5oz)	¥14,500
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥19,750
	250g (9.0oz)	¥25,000
サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥14,000
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥18,000
	300g (10.5oz)	¥22,000
シャトーブリアン 2名さま (for two)	300g (10.5oz)	¥34,050
Chateaubriand 3名さま (for three)	450g (16.5oz)	¥51,600

ステーキには焼野菜、ベイクドポテト、ライス または パン、サラダバー、コーヒーが付きます。
All steaks come with Grilled Vegetables, Baked Potato, Steamed Rice or Bread, Salad bar, and Coffee.

ステーキトッピング

大根おろし	¥300	本わさび	¥1,300
Grated Radish		Japanese Horseradish "WASABI"	
自家製ポン酢醤油	¥300	ガーリックチップ	¥500
Homemade Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。

Tax and 10% service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.

褐毛和種 “あか牛”

“Japanese Brown Beef”

あか牛は耐寒・耐暑性に優れており、放牧に適し
性格がおとなしく飼育しやすいという特性をもっています。

肉質は赤身が多く、適度の脂肪分も含み、
旨みとやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えています。



フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥14,800
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥20,100
	250g (9.0oz)	¥25,400
サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥14,500
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥19,250
	300g (10.5oz)	¥24,000

ステーキには焼野菜、バイクドポテト、ライス または パン、サラダバー、コーヒーが付きます。
All steaks come with Grilled Vegetables, Baked Potato, Steamed Rice or Bread, Salad bar, and Coffee.

ステーキトッピング

大根おろし Grated Radish	¥300	本わさび Japanese Horseradish "WASABI"	¥1,300
自家製ポン酢醤油 Homemade Citrus Soy Sauce	¥300	ガーリックチップ Fried Garlic Chip	¥500

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。
Tax and 10% service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。
The above menu is subject to change without prior notice.

アラカルト a la Carte

前菜 APPETIZER

キャヴィア フラッペ
Caviar Frappe



¥ 15,000

前菜の盛り合わせ
Assorted Appetizers

Regular (レギュラー)
Small (スモール)

¥ 3,200

¥ 2,000

シュリンプ カクテル (7尾)
Shrimp Cocktail (7pec)

¥ 3,800

パルマ産生ハムと旬のフルーツ
Prosciutto di Parma, with Seasonal Fresh Fruits

Regular (レギュラー)
Small (スモール)

¥ 2,600

¥ 1,400

スモークサーモン
Smoked Salmon

Regular (レギュラー)
Small (スモール)

¥ 2,600

¥ 1,400

スープ SOUP

プレミアム オニオングラタンスープ
Premium Onion Gratin Soup



¥ 1,800

チーズ追加 トッピング
Additional Cheese

¥ 400

ニューオータニ伝統のダブルコンソメスープ
New Otani traditional Double Consommé Soup

Regular (レギュラー)
Small (スモール)

¥ 1,800

¥ 1,000

季節のスープ
Seasonal Soup

Regular (レギュラー)
Small (スモール)

¥ 1,350

¥ 800

コーンクリームスープ
Cream of Corn Soup

Regular (レギュラー)
Small (スモール)

¥ 1,200

¥ 750

オニオンスープ
Onion Soup



Regular (レギュラー)
Small (スモール)

¥ 1,100

¥ 650

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。

Tax and 10% service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。

The above menu is subject to change without prior notice.

アラカルト a la Carte

サイドディッシュ SIDE DISHES

ガーリックライス または トースト ¥ 1,000
Garlic Rice or Garlic Toast

季節の野菜グリル ¥ 1,300
Grilled Vegetables of the Season

ミックスナッツ ¥ 500
Mixed Nuts

スライスバケットとオリーブオイル ¥ 500
Sliced Baguettes with Olive Oil

シェフのおすすめ Chef's Recommendation

～旬のきのこのフリカッセ～
Fricasse Champignons

身が締まり香りと旨み共に最高ランクのクロフ（黒）舞茸。
栽培方法にこだわり原料を厳選し、舞茸本来の味が楽しめます。
旬の新潟県産“黒舞茸”を使ったきのこのソテーをお楽しみください。



¥ 1,200

～ポテト～
Potatoes

ジャーマンポテト ¥ 800
German Potato

リヨネーズ ¥ 800
Lyonnaise

フライドポテト ¥ 600
Fried Potatoes

グリルポテト（塩 または スパイシー） ¥ 600
Grilled Potatoes (Salty or Spicy)

ベイクドポテト ¥ 600
Baked Potato (Butter, Sour Cream and Bacon)



※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。
Tax and 10% service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※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。
The above menu is subject to change without prior notice.

デザート DESSERT

SATSUKI デザートプレート <i>SATSUKI Dessert Plate</i>	¥ 1,500
ホットチョコレート豆乳仕立て アイスクリーム添え <i>Hot Chocolate with Soymilk & Ice Cream</i>	¥ 1,200
季節のシャーベット <i>Sherbet (Seasonal Fruits Flavor)</i>	¥ 500
バニラ アイスクリーム <i>Vanilla Ice Cream</i>	¥ 500
アイスクリームとシャーベット盛り合わせ <i>Assorted Ice Cream and Sherbet</i>	¥ 800
季節のフルーツ 盛り合わせ <i>Assorted Fruits</i>	¥ 1,450
季節のフルーツ 盛り合わせ バニラアイスクリーム添え <i>Assorted Fruits with Vanilla Ice Cream</i>	¥ 1,650

食後酒 DIGESTIF

《 Brandy 》 <i>Hennessy V.S.O.P</i>	¥ 2,800
《 Vin de Liqueur 》 <i>Pineau des Charentes Raymond-Ragnaud</i>	¥ 1,300
《 Calvados 》 <i>Captive Apple, Dupont</i>	¥ 2,000
《 Grappa 》 <i>Grappa di Brunello Col d' orcha</i>	¥ 1,200
《 Port Wine 》 <i>Taylor's Tawny Port 20 years old</i>	¥ 650

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。
Tax and 10% service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※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。
The above menu is subject to change without prior notice.