

Dinner Menu

7/10～8/31
※8/10～16は除く

前菜

生ハムと新芽のサラダ
スモークサ-モンレモン添え
シュリンプカクテル
ポテトサラダ
PINXOS
海鮮と緑黄色野菜の南蛮漬け
焼穴子とひじき煮
クラゲの冷菜
蒸し鶏のピリ辛和え

など

健康野菜のサラダバー

東京野菜・うえのはらハーブガーデンのハーブMIX
ラタトゥイユ
白菜のレモンマリネ

など

スープ

ヘルシー豆乳ベジタブルスープ
冷製コンス-プ豆乳仕立て
酸辣湯
乳酸菌入りみそ汁

など

寿司

中トロ、赤身、白身、ゆで海老、ツブ貝
鳥賊、玉子

など

鉄板焼

国産牛ステーキ
鳥取和牛の鉄板焼きしゃぶ

天ぷら

海老・鱈
夏野菜

麺

ぶっかけうどん

主菜

魚介のバブール、中国醤油ソース
ミートソースとマッシュポテトのラザニア
鳥取和牛のビーフシチュー
ニューオータニ特製
“クラシックポークカツサンドウィッチ”
ニューヨークピッツァ 2種
マルゲリータ、クアトロフロマッジオ
US PRIME BEEF ローストビーフ
Jシリアル米入りローストチキン
ズワイガニと冬瓜の煮込み
エビのチリソース
回鍋肉
エビ蒸し餃子
大谷焼売
広東叉焼、スモークダック
銀鮭の味噌焼き
牛すき煮

など

丼

ソースカツ丼
2色カレー
ステーキ丼
天丼
エビチリ丼

デザート

スーパーメロンショートケーキ
ストロベリーショートケーキ
オペラ
豆乳バスクチーズケーキ
マンゴーロール・フルーツロール
マンゴー&ライチタルト・ブルーベリータルト
アーモンドミルクシュークリーム
パンナコッタ・豆乳プリン・ピュアメロンゼリー
新edoくず餅ゼリー
ニューオータニ特製パンケーキ
フルーツサンドウィッチ
ジェラート3種
アイスクリーム3種

PIERRE HERMÉ

PARIS

ピエール・エルメ・パリマカロン2種

など