

DINNER

【前菜】

Appetizers

スモークサーモン・シュリンプカクテル

Smoked Salmon / Shrimp Cocktail

シャルキュトリー盛り合わせ

Assorted Processed Meats

戻り鰹のポキ

Fatty Skipjack Tuna Poke

冷拌百頁～押し豆腐の和え物 四川花椒風味～

Pressed Tofu Salad, Szechuan Pepper Flavor

秋刀魚レモン締めと蛸の柚子胡椒和え

Lemon-marinated Pacific Saury and Octopus Dressed with Yuzu Kosho

など

【健康旬野菜のサラダバー】

Seasonal Salad Bar

パンプキンとクリームチーズのサラダ

Pumpkin and Cream Cheese Salad

レンコン甘酢漬け

Sweet and Sour Pickled Lotus Root

秋茸のシーザー風マリネ

Caesar Dressing-marinated Mixed Autumn Mushrooms

など

【スープ】

Soups

シャンピニオンポタージュ

Cream of Mushroom Soup

八珍魚翅～蟹入りふかひれ五目スープ～

Shark's Fin Soup (with Crab and Mixed Vegetables)

米糍みそ汁

Miso Soup with "Koji" (Fermented Rice)

【寿司】

Sushi

まぐろ・サーモン

Tuna/Salmon

真鯛・生海老

Red Seabream/Fresh Shrimp

ツブ貝・秋刀魚

Whelk/Pacific saury

北欧イクラ軍艦

Salmon Roe (Gunkan)

など

【麺】

Noodles

黒担々麺～ブラック担々麺～

Black Sesame Dandan Noodles

黒毛和牛すき煮～和風カレーうどん～

Curry Udon with Sukiyaki-style Wagyu

【丼】

Rice Bowls

ステーキ丼

Steak on Rice

魯肉飯

Taiwanese Minced Pork Rice

天丼

Ten-don (Tempura on Rice)

など

【天麩羅】

Tempura

海老・紋甲烏賊

Prawn/Cuttlefish

季節の野菜

Vegetables of the Season

など

【メインディッシュ】

Main Dishes

US PRIME ローストビーフ

Roast US Prime Beef

あべどりのポアレ ポルチーニの香り

Pan-fried Cage-free "Abe-dori" Chicken, in Porcini Sauce

イベリコ豚の低温ロースト チョリソース

Slow-roast Iberian Pork with Chorizo Sauce

ナポリ風ピッツァ 2種

2 Types of Pizza

干焼虾仁～エビのチリソース～

Chili Shrimp

奶油白菜～白菜とキノコのクリーム煮～

Creamy-braised Chinese Cabbage and Mushrooms

糖醋魚片～白身魚の甘酢あんかけ～

White Fish with Starchy Sweet and Sour Sauce

北京ダック

Peking Duck

秋鮭の西京黄金焼き

Broiled Autumn Salmon in Miso Sauce

松茸と和牛のすき煮 THE SKY開業20周年メニュー ※～9/30まで

VIEW & DINING THE SKY - 20th Anniversary Menu
Matsutake Mushroom and Wagyu Sukiyaki

竜頭と蓮根のはさみ揚げの煮物 ※10/1～

Braised Tofu Fritter and Fried Stuffed Lotus Root ※From October 1.

など

【鉄板焼】

Teppanyaki

国産牛ステーキ

Domestic Beef Steak

鳥取黒毛和牛鉄板焼きしゃぶ ※平日のみ～9/18まで

Seared Tottori Wagyu ※Weekdays only, through September 18.

黒毛和牛鉄板焼きしゃぶ ※土日・祝日～9/23まで

Seared Wagyu ※Weekends and holidays, through September 23.

鉄板焼きシーフードのパピヨット ※9/24～

Seafood en Papillote ※From September 24.

【スイーツ】

Desserts

新edoくず餅ゼリー

Kuzu Mochi Jelly

PIERRE HERMÉ
PARIS

マカロン

Macarons by PIERRE HERMÉ PARIS

スーパーメロンショートケーキ

Super Melon Shortcake

マロンショートケーキ・マロンタルト

Chestnut Shortcake/Chestnut Tart

マロンロールケーキ・マロンパナコッタ

Chestnut Roll/Chestnuts Panna Cotta

パンプキンパウンドケーキ

Pumpkin Pound Cake

マスクメロンゼリー・ぶどうゼリー

Muskmelon Jelly/Grape Jelly

モンブラン・オペラ レジェール

Mont-Blanc/Opera Cake

ニューオータニ特製パンケーキ

New Otani's Pancakes

アイスクリーム・シャーベット各種

Ice Cream/Sherbet

など

【パン】

Bread

プレミアムクラシックバゲット

Baguette

など

※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。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が予告無く変更になる場合がございます。

*If you have any allergies, please notify us in advance.

* Menu lineup, special offers, and prices are subject to change without prior notice.