

開業月記念特別コース

Anniversary Celebration Course

(本コース内容は10月14日まで)

焼物入り“至高”前菜銘々盛り

Assorted Premium Appetizers

ふかひれ姿煮

Braised Whole Shark's Fin

海老と季節野菜の炒め

Stir-fried Prawns and Vegetables

北京ダック

Roast Peking Duck Skin

スープ入り飲茶二種

Two Kinds of Dim Sum

鮑と和牛の二種料理

Abalone and Wagyu

蟹肉とレタス入りチャーハン

Fried Rice with Crabmeat and Lettuce

チャイニーズスイーツ

Assorted Chinese Desserts

1名さま ¥28,600 per person

ニューオータニクラブ会員ご優待料金 1名さま ¥26,400

(2名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。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.

※コースのご注文はテーブルの皆様一緒でお願いいたします。

For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

華

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

鶏のすり身入りふかひれスープ

Shark's Fin Soup with Minced Chicken

小海老のトウチー炒め

Stir-fried Shrimp in Black Bean Sauce

蟹ハサミ肉の揚げ物

Deep-fried Crab Claw

豚肉のやわらか煮込み

Tender-braised Pork

上海風焼きそば

Fried Noodles, Shanghai Style

ブルーベリー入りココナッツミルク

Coconut Milk with Blueberries

1 名さま **¥13,200** per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

彩

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

蟹肉入りふかひれスープ

Shark's Fin Soup with Crabmeat

海老と彩り野菜の炒め

Stir-fried Prawns with Vegetables

北京ダック

Roast Peking Duck Skin

和牛と栗の煮込み

Braised Wagyu and Chestnuts

シーフードあんかけ焼きそば

Fried Noodles with Starchy Seafood Sauce

杏仁プリン 梨のコンポート添え

Cold Almond Jelly with Pear Compote

1 名さま **¥16,500** per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。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.

※コースのご注文はテーブルの皆様と一緒にお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.

匠

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

ふかひれ姿煮

Braised Whole Shark's Fin

海老のピリ辛炒め

Spicy Stir-fried Prawns

北京ダック

Roast Peking Duck Skin

鮑のオイスターソース煮込み

Braised Abalone in Oyster Sauce

和牛の蒸しスープ

Steamed Soup with Wagyu

チャイニーズスイーツ

Assorted Chinese Desserts

匠コースはチャーハン 又は お粥のいずれか一品をお選びいただけます。

The above menu selection is served with your choice of Fried Rice or Rice Porridge.

1 名さま **¥22,000** per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

極

北京ダック入り“極”前菜九種盛り

Assorted Premium Appetizers with Roast Peking Duck Skin

特選 吉切鮫のふかひれ姿煮

Premium Braised Whole Shark's Fin

伊勢海老の彩り炒め

Stir-fried Spiny Lobster

神戸ビーフと干し鮑の二種料理

Kobe Beef and Dried Abalone

紅参入り滋養スープ

Ginseng Soup

チャイニーズスイーツ

Assorted Chinese Desserts

極コースはチャーハン、焼きそば、お粥のいずれか一品をお選びいただけます。

The above menu selection is served with your choice of Fried Rice, Fried Noodles, or Rice Porridge.

1 名さま **¥49,500** per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。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.

※コースのご注文はテーブルの皆様と一緒にお願いいたします。
For course orders, guests seated at the same table must order the same course.