

【前菜】

タパスバラエティー
シャルキュトリーバラエティー
生ハム・豚タン・ポークペパロニ
サラミ・バローニ・紅茶鴨

【健康野菜のサラダバー】

ドレッシング3種&コンディメント
東京野菜の温野菜

【スープ】

クラムチャウダー

【温製】

油淋鶏
黒酢豚
麻婆豆腐
白身魚のピリ辛香港風
しっとり蒸し鶏のネギ甜醤油
フライドポテト
ビーフカツサンド
クラシックビーフシチュー
ニューオータニ特製カレー
稲荷寿司
中巻き寿司
麵処NAKAJIMA 肉うどん

【クッキングサービス】

USプライムローストビーフ

【ブレッド】

ホテルメイド日替わりブレッド各種

【スイーツ】

スーパーメロンショートケーキ
新スーパーあまおうショートケーキ
あまおうロール
あまおうタルト
いちごゼリー
ピュアメロンゼリー
パンナコッタ~あまおうソース~
オペラレジェール
バニラカスタードシュークリーム
チョコレートシフォン
あまおうシャーベット
バニラアイスクリーム
ラムレーズンアイスクリーム
フレンチトースト

【美味と健康メニュー】

《前菜》

チーズのような豆乳とカラフルトマトのカプレーゼ

《温製》

昔ながらのナポリタン(ゼンブヌードル※1)
豆乳と大豆ミートのキッシュ
大豆ミートのトリッパ風トマト煮込み
新東京大豆ミートバーガー

《スープ》

濃厚豆乳入りゴロゴロ野菜のパンプキンスープ(※2)

《ブレッド》

豆乳白パン

フォーリンデブはっしー氏監修
コラボレーションメニュー

※次世代ミートソースパスタ(※1)

※ラム肉と新じゃがポテトのローズマリー炒め

※春キャベツのなんでもコールスロー

《スイーツ》

豆乳バスクチーズケーキ
豆乳ヘルシープリン
新edoくず餅ゼリー(※2)
豆乳チョコレートアイスクリーム

※1 黄えんどう豆100%の麺

※2 元祖くず餅「船橋屋」の「くず餅乳酸菌®」を使用しています。

*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。

*あまおうは「博多あまおう」を使用しています。