

Premium Lunch Course
プレミアムランチコース

Appetizer

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad	コハダのポテトサラダ キャヴィア添え
Slow-cooked Tasmanian Salmon Confit with Boiled and Seasoned Vegetables and Dashi Gelee	タスマニアサーモンの低温コンフィと煮浸し野菜 旨味出汁ジュレ
Tuna Sashimi Carpaccio with Soy and Balsamic Sauce and Pickled Ginger Salad	本鮪のカルパッチョ バルサミコ醤油 がりサラダ
Snow Crab-stuffed Tomato with Aurora Sauce	ズワイ蟹のトマトケース詰め オーロラソースがけ
Salad of Local Vegetables from Tokyo	東京野菜のサラダ

Pasta or Soup

Recommended Soup of the Season	季節のポタージュスープ
New Otani's Traditional Double Beef Golden Consomme	ニューオタニ伝統のダブルビーフコンソメ“黄金のしずく”
Recommended Pasta of the Season	季節のパスタ
Ripened Tomato Spaghetti, Don Alfonso Style	完熟トマトのスパゲッティー ドン・アルフォンソ風
Creamy Sea Urchin Spaghettoni	ウニのクリームスパゲッティー二
Pasta Pescatore “del Sol” +JPY800	海の幸ペスカトーレ“デル・ソーレ”太陽の恵みのように + ¥800
Gualtiero Marchesi's Chilled Pasta al Caviale +JPY1,500	[イタリア料理界の巨匠]マルケージ氏より伝承の冷製パスタ“キャヴィアール” + ¥1,500

Fish

Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture	高知県宿毛湾直送の本日のお魚料理
Breaded and Deep-fried Jumbo Prawn with Sauce Américaine	大海老フライ アメリケーヌソース入り
Sea Bream Steamed in Sake, with Anchovy and Laver Sauce	真鯛の吟醸蒸し 江戸前海苔香るアンチョビソース
Peppered Tuna Steak with Brown Butter and Soy Sauce	本鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油仕立て
Creamy Red King Crab Croquette with Sea Urchin Sauce +JPY800	タラバ蟹の蟹クリームコロケ 雲丹ソース + ¥800

Meat

Veal Cutlet	仔牛のカツレツ“紀尾井ネーゼ”
Roast Bone-in Chicken, Peking Duck Style	骨付き若鶏のロースト 北京ダック風
Chopped Lamb Steak with Downtown-style Sauce	仔羊のハンバーグを下町洋食ソースで
Wood and Charcoal-grilled Lamb	仔羊の土佐備長炭縄文グリル
Wood and Charcoal-grilled Free-range Pork from Tokachi, Hokkaido, with Miso Tapenade Sauce	十勝放牧豚の土佐備長炭縄文グリル もろ味噌タップナードソース
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano Style or with the Sauce of Your Choice +JPY2,000	国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル “ヴォルケーノ”又は“お好みソースを合わせて” + ¥2,000

Dessert

King of Dessert Trio: Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream	ティラミス、パナコッタ、アイスクリーム 王道の三点盛り
Ice Cream Mont-blanc with Japanese Chestnuts and Jersey Milk from Hachijo Island	和栗と八丈島ジャージーミルクジェラートのアイスモンブラン
Parfait of the Season	季節のパルフェ

Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶

¥15,000

* PRICES INCLUDE TAX, AND ARE SUBJECT TO A SERVICE CHARGE.
*PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL PREFERENCES.
*THE ABOVE MENU IS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT PRIOR NOTICE.

※料金には、税金含み 別途サービス料を加算させていただきます
※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変更になる場合がございます