

# アラカルト À la Carte

## 前菜&サラダ Appetizer & Salad

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad コハダとポテトサラダ	¥2,600	Salad of Local Vegetables from Tokyo 東京野菜のサラダ	¥3,200
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	¥2,800	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	¥3,300
Sauteed Foie Gras and Broiled Eggplant with Sweet Miso Sauce フォアグラソテーと茄子の黒蜜田楽	¥3,500	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	¥3,850

## スープ&パスタ Soup & Pasta

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”	¥1,500	Pasta Aglio, Olio e Peperoncino with Egg, Japanesque Carbonara Style 太陽卵のペペロンチーノ ふわ玉和風カルボナーラ仕立て	¥3,300
Onion gratin soup with Awaji onions 淡路産玉ねぎの飴色オニオングラタンスープ	¥2,000	Gualtiero Marchesi's Chilled Pasta al Caviale (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”	¥8,800
Recommended Soup of the Season 季節のおすすめスープ	¥1,400	Creamy Porcini Spaghettini ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ二	¥5,000
Recommended Pasta of the Season 季節のおすすめパスタ	¥ A S K	Creamy Sea Urchin Spaghettini ウニのクリームスパゲッティ二	¥6,600
Pasta Pescatore “del Sol” 海の幸ベスカトーレ“デル・ソーレ”太陽の恵みのように	¥4,600	Spaghettini Napolitan with TOKYO-X Bacon TOKYO -Xのナポリタンスパゲッティ二	¥3,300

## 魚料理 Fish

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	¥4,500	Creamy Red King Crab Croquette with Sea Urchin Sauce タラバ蟹のクリームコロッケ 雲丹ソース	¥4,500
Pan-fried Homard Lobster with Sansho Leaf Miso and Béarnaise Sauce オマール海老のポワレ 木の芽味噌ベアルネーズとともに	¥11,000	Japaneseque Acqua Pazza with Select Fish from Sukumo Bay, Kochi 高知県宿毛湾直送の特選魚の和クアパッツァ	¥5,000
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	¥4,200	Deep-fried Breaded Jack Mackerel with Tartar Sauce “新江戸アジフライ”特製タルタルソース	¥4,300
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	¥3,800		

## 肉料理 Meat

Stewed Domestic Beef Cheek Cutlet with Miso and Demi-glace Sauce 国産牛頬肉のシチューカツレツ デミ味噌風味	¥5,500	Spicy Lamb Teriyaki with Cheese 仔羊のチーズ入りスパイシー照り焼き	¥7,500
Domestic Beef Tongue in Two Styles: Boiled and Stewed 国産牛タン 煮込みと茹で 2種の味わい	¥4,800	Veal Cutlet, “Ki-o-i” Style with Ume and Red and White Miso 仔牛のカツレツ“紀尾井ネーゼ”	¥4,400
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グリル もろ味噌タップナードソース	¥4,400	Chopped Lamb Steak with DOWNTOWN-style Sauce 仔羊のハンバーグを下町洋食ソースで	¥5,000
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano 国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル“ヴォルケーノ”	¥13,200	Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef with the Sauce of Your Choice 国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル お好みソースを合わせて	¥11,000
Roast Bone-in Chicken, Peking Duck Style 骨付き若鶏のロースト 北京ダック風	¥4,000		

## べの料理 The Final Dish: Risotto

“Fukagawa-style” Risotto with Littleneck Clams 浅利たっぷり深川風リゾット	¥1,200	Bouillabaisse Risotto 魚介の旨味たっぷりブイヤベース風味リゾット	¥1,300
Porcini Risotto ポルチーニ茸のリゾット	¥1,500	Risotto of the Season 季節のリゾット	¥ A S K
Komatsuna Greens and Green Pepper Mentaiko Risotto 小松菜と青唐辛子明太子のリゾット	¥1,200		

## デザート・コーヒー Dessert・Coffee

Coupe Dessert with Fragrant Muskmelon from Shizuoka 芳醇な味と香り静岡県産マスクメロンのクーブ仕立て	¥2,800	Crepes Flambees クレープフランベ	¥2,800
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	¥2,000	Parfait of the Season 季節のパルフェ	¥2,000
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	¥2,400	Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶	¥1,500
Rum Raisin Ice Cream Affogato ラムレーズンアイスクリームのアフォガート	¥1,500	Fresh Herbal Tea フレッシュハーブティー	¥1,800

\* 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