

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ーニ | ¥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ーニ | ¥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ーニ | ¥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ペ仕立て | ¥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、税金込み 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