

ROOM SERVICE MENU

ご朝食	6:00am-11:00am	BREAKFAST
ランチ & ディナー	11:00am-9:00pm	LUNCH & DINNER
深夜のお食事	9:00pm-0:00midnight	OVERNIGHT MENU
お飲物	6:00am-0:00midnight	BEVERAGES

メニューの表示価格は日本円、別途サービス料を加算させていただきます。

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。

メニュー内のお米は国産米を使用しております。

ルームサービスにて提供いたしましたお食事などの客室外への持ち出しは
ご遠慮いただいております。

All prices are in Japanese yen, and subject to a service charge.

The menu is subject to change without prior notice.

All rice used in our dishes is produced in Japan.

Please refrain from taking out of your room, any food or beverage delivered
from room service.

アレルギー物質を含む食品に関する詳しい情報はこちら

Please scan the QR code below for more information on specified allergen foods used in our dishes.



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.

同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

All items on this menu are cooked in the same kitchen facility.

For vegetarian dishes and specified allergen foods, please note that the risk of cross-contamination cannot be completely eliminated.

ルームサービスのご用命はダイヤル②にて承ります。

Please dial ② to place an order.

コンチネンタルブレックファースト

¥4,000

〈お選びください〉

ジュース

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、キャロット、アップル

ベーカリー

トースト (Jシリアル[ホワイト]、全粒粉、ライ、ブリオッシュ)

クロワッサン、ベーカリーバスケット

コーヒー、紅茶、ハーブティー

カモミール、ペパーミント、ローズヒップ

CONTINENTAL BREAKFAST

¥4,000

〈Choice of〉

Juice

Orange, Grapefruit, Tomato, Carrot, or Apple

Bakery Item

Toast (J-Cereal White, Whole Wheat, Rye, or Brioche),

Croissant, or Bakery Basket

Coffee, Tea, or Herbal Tea

Chamomile, Peppermint, or Rosehip

アメリカンブレックファースト

¥5,300

〈お選びください〉

ジュース

オレンジ、グレープフルーツ、トマト、キャロット、アップル

お好みの卵料理

フライエッグ、プレーンオムレツ、ポーチドエッグ

スクランブルエッグ、ポイルエッグ

サイドミート

ベーコン、ハム、ポークソーセージ、チキンソーセージ

ヨーグルト

プレーン、ノンファットヨーグルト

ベーカリー

トースト (Jシリアル[ホワイト]、全粒粉、ライ、ブリオッシュ)

クロワッサン、ベーカリーバスケット

コーヒー、紅茶、ハーブティー

カモミール、ペパーミント、ローズヒップ

AMERICAN BREAKFAST

¥5,300

〈Choice of〉

Juice

Orange, Grapefruit, Tomato, Carrot, or Apple

Two eggs prepared as you like:

Fried, Plain Omelet, Poached, Scrambled, or Boiled

Side Meat

Bacon, Ham, Pork Sausages, or Chicken Sausages

Yogurt

Plain or Fat-free

Bakery Item

Toast (J-Cereal White, Whole Wheat, Rye, or Brioche),

Croissant, or Bakery Basket

Coffee, Tea, or Herbal Tea

Chamomile, Peppermint, or Rosehip

和朝食

¥5,500

ご飯 (お選びください)

白米、Jシリアル米*、お粥

小鉢

胡麻豆腐

本日の焼き魚

野菜の煮物

出汁巻き卵

味噌汁

漬物

フレッシュフルーツ

ほうじ茶

追加一品 焼き海苔 ¥500

ニューオータニオリジナル納豆 ¥700

醤油漬けいくら ¥1,100

JAPANESE BREAKFAST

¥5,500

Rice

Choice of: Steamed White or J-Cereal Rice*, or Rice Porridge

Small Side Dish

Sesame Tofu

Grilled Fish of the Day

Simmered Vegetables

Japanese Omelet

Miso Soup

Pickled Vegetables

Fresh Fruit

Roasted Japanese Tea

Additional Items Roast Laver (Nori) ¥500

New Otani's Original Natto ¥700

Soy-marinated Salmon Roe ¥1,100

*Jシリアルとは、食物繊維やたんぱく質、ビタミン、ミネラルのほか、ポリフェノールもたっぷり含んだ栄養価の高いヘルシーなホテルニューオータニオリジナルの雑穀です。

*J-Cereal is Hotel New Otani's original multi-grain mix, rich with proteins, dietary fibers, minerals, vitamins, as well as polyphenols.

※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.

卵料理

長崎太陽卵2個分をお好みに合わせて調理いたします

スクランブルエッグ	¥2,000
フライエッグ	¥2,000
ポーチドエッグ	¥2,000
ボイルエッグ	¥2,000
プレーンオムレツ	¥2,000

ブレイクファースト フェイヴァリット

クラシックパンケーキ	¥2,200
ニューオタニオリジナルフレンチトースト	¥2,200

※全てにメープルシロップ、ハチミツ、ホイップバター添え

サラダ

季節野菜のコンビネーションサラダ	¥2,500
------------------	--------

ドレッシングをお選びください
(フレンチ、和風、サウザンアイランド、ノンオイル)

フレッシュジュース

フレッシュオレンジジュース	¥1,800
フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,800
フレッシュトマトジュース	¥1,800

フレッシュフルーツ

フルーツ盛り合わせ	¥4,000
マスクメロン	¥2,800
バナナ	¥800
パイナップル	¥1,300
グレープフルーツ	¥1,300
マンゴー	¥2,400
パパイヤ	¥2,400

ヨーグルト

プレーンヨーグルト	¥1,200
ノンファットヨーグルト	¥1,200

Eggs

Two eggs prepared as you like

Scrambled Eggs	¥2,000
Fried Eggs	¥2,000
Poached Eggs	¥2,000
Boiled Eggs	¥2,000
Plain Omelet	¥2,000

Breakfast Favorites

Classic Pancakes	¥2,200
New Otani's Original French Toast	¥2,200

※All of the above items come with
Maple Syrup, Honey & Whipped Butter

Salads

Seasonal Combination Salad	¥2,500
----------------------------	--------

Choice of: French, Japanese, Thousand Island,
or Oil-free Dressing

Fresh Juices

Fresh Orange Juice	¥1,800
Fresh Grapefruit Juice	¥1,800
Fresh Tomato Juice	¥1,800

Fruit

Assorted Seasonal Fruit	¥4,000
Musk Melon	¥2,800
Banana	¥800
Pineapple	¥1,300
Grapefruit	¥1,300
Mango	¥2,400
Papaya	¥2,400

Yogurts

Plain Yogurt	¥1,200
Fat-free Yogurt	¥1,200

アペタイザー&サラダ

カプレーゼ	¥3,300
スモークサーモン サワークリーム添え	¥3,800
生ハムとメロン	¥3,800
ナチュラルチーズ盛り合わせ 5種	¥4,000
季節野菜のコンビネーションサラダ	¥2,500
ドレッシングをお選びください (フレンチ、和風、サウザンアイランド、ノンオイル)	
シーザーサラダ	¥2,800

スープ

緑黄色野菜のミネストローネスープ	¥2,000
クリームコーンスープ	¥2,000
ニューオタニ伝統のビーフコンソメ	¥2,500
オニオングラタンスープ	¥2,800

パスタ&ピラフ

スパゲッティ ミートソース	¥3,200
海の幸のスパゲッティ トマト風味	¥3,800
ビーフとキノコのピラフ ガーリック醤油風味	¥3,700
シーフードピラフ	¥3,900

スナック&フェイヴァリット

アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,500
ミックスサンドウィッチ	¥3,500
ニューオタニ伝統のカレー	¥3,900
ビーフ 又は 小海老	
若鶏の唐揚げ フライドポテト添え	¥4,200

ベジタブルメニュー セレクション

温野菜 オリーブオイル添え	¥1,500
野菜とトマトのスープ	¥2,100
スパゲッティ ポモドーロ	¥3,200

キッズメニュー

4歳~12歳迄のおすすめメニューです	
キッズ ミックスプレート	¥4,800
クリームコーンスープ、オレンジジュース付き	

Appetizers & Salads

Caprese Salad	¥3,300
Smoked Salmon with Sour Cream	¥3,800
Prosciutto with Melon	¥3,800
Assorted Natural Cheeses 5 Kinds	¥4,000
Seasonal Combination Salad	¥2,500
Choice of: French, Japanese, Thousand Island, or Oil-free Dressing	
Caesar Salad	¥2,800

Soups

Minestrone with Green & Yellow Vegetables	¥2,000
Cream of Corn Soup	¥2,000
New Otani's Traditional Beef Consommé	¥2,500
French Onion Soup	¥2,800

Pastas & Pilafs

Spaghetti Bolognese	¥3,200
Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	¥3,800
Beef & Mushroom Pilaf, Garlic Soy Sauce Flavor	¥3,700
Seafood Pilaf	¥3,900

Snack Favorites

Club Sandwich	¥3,500
Assorted Sandwiches	¥3,500
New Otani's Traditional Curry with	¥3,900
Beef or Shrimp	
"Karaage" (Japanese-style Fried Chicken)	¥4,200
with Potato Wedges	

Vegetarian Selection

Steamed Vegetables with Olive Oil	¥1,500
Tomato & Vegetable Soup	¥2,100
Spaghetti Pomodoro	¥3,200

Kids' Menu

recommended for ages 4 to 12	
Kids' Plate	¥4,800
with Cream of Corn Soup & Orange Juice	

メインディッシュ

サーモンステーキ ハーブバター添え	¥4,200
チキンソテー	¥4,200
ハンバーグステーキ	¥4,300
ソースをお選びください(デミグラスソース、和風ソース)	
国産牛フィレステーキ(150g)	¥16,000
国産牛サーロインステーキ(250g)	¥15,000
ソースをお選びください(デミグラスソース、ワサビソース)	
パン 又は ライス	¥700

「SATSUKI」洋食厨房メニュー

チキンオムライス	¥4,100
----------	--------

和食

親子丼 味噌汁、香の物付き	¥4,300
国産牛ステーキ重 味噌汁、香の物付き	¥7,600
ロースカツ重 味噌汁、香の物付き	¥4,600
うな重 お吸い物、香の物付き	¥8,600
おにぎり3種 味噌汁、香の物付き	¥3,000
五目讃岐うどん	¥3,400

すし久兵衛

11:30am-2:00pm / 5:00pm-9:00pm

良き伝統の上に構築された味わいは、まさに芸術の域。
新鮮な旬の素材をご堪能ください。

にぎり寿司 又は ちらし寿司 味噌汁、香の物付き

松	¥8,000	フルーツ付き	¥10,500
桜	¥10,000	フルーツ付き	¥12,500
刺し身盛り合わせ	¥7,000		
その他お好み寿司も承ります			

デザート&フルーツ

季節のフルーツ盛り合わせ	¥4,000
ホテルニューオータニ特製パストリー	¥1,100
提供時間はパティスリーSATSUKIの営業時間に準じます	
プリン・ア・ラ・モード	¥1,800
アイスクリーム	¥1,200
シャーベット	¥1,200

Main Dishes

Salmon Steak with Herb Butter	¥4,200
Chicken Saute	¥4,200
Hamburger Steak	¥4,300
with Demi-glace or Soy-based Sauce	
Fillet of Japanese Beef Steak (5.3oz)	¥16,000
Sirloin of Japanese Beef Steak (8.8oz)	¥15,000
with Demi-glace or Wasabi Sauce	
Steamed Rice or Bread	¥700

"Yoshoku" Items from SATSUKI

Chicken Rice Omelet	¥4,100
---------------------	--------

Japanese Favorites

"Oyako-don" (Chicken & Eggs on Rice)	¥4,300
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
"Steak-ju" (Japanese Beef Steak on Rice)	¥7,600
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
"Katsu-ju" (Pork Cutlet & Egg on Rice)	¥4,600
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
"Una-ju" (Grilled Unagi Eel on Rice)	¥8,600
with Clear Soup & Pickled Vegetables	
"Onigiri" (Rice Balls, 3 kinds)	¥3,000
with Miso Soup & Pickled Vegetables	
Udon Noodles with Seasonal Toppings	¥3,400

From Kyubey (Sushi) 11:30am-2:00pm / 5:00pm-9:00pm

Carefully selected fresh seasonal foods and master
craftsmanship bring to you an authentic sushi experience.

Sushi Assortment or Scattered Sushi
with Miso Soup & Pickled Vegetables

"Matsu"	¥8,000	with Fresh Fruit	¥10,500
"Sakura"	¥10,000	with Fresh Fruit	¥12,500
Assorted Sashimi	¥7,000		
Sushi a la carte also available			

Dessert and Fruit

Assorted Fruit of the Season	¥4,000
New Otani's Pastries	¥1,100
Available only during hours of Patisserie SATSUKI	
Crème Caramel with Fruit & Whipped Cream	¥1,800
Ice Cream	¥1,200
Sherbet	¥1,200

アペタイザー&サラダ

ナチュラルチーズ盛り合わせ 5種	¥4,000
季節野菜のコンビネーションサラダ ドレッシングをお選びください (フレンチ、和風、サウザンアイランド、ノンオイル)	¥2,500
ニューオタニ伝統のビーフコンソメ	¥2,500
クリームコーンスープ	¥2,000

お食事

ミックスサンドウィッチ	¥3,500
アメリカン クラブハウス サンドウィッチ	¥3,500
海の幸のスパゲッティ トマト風味	¥3,800
スパゲッティ ミートソース	¥3,200
五目讃岐うどん	¥3,400
おにぎり3種 味噌汁、香の物付き	¥3,000
お茶漬 香の物付き お選びください(たらこ、鮭、梅、のり)	¥2,900
国産牛 ステーキ重 味噌汁、香の物付き	¥7,600

デザート&フルーツ

季節のフルーツ盛り合わせ	¥4,000
アイスクリーム	¥1,200
シャーベット	¥1,200

Appetizers & Salads

Assorted Natural Cheeses, 5 Kinds	¥4,000
Seasonal Combination Salad Choice of: French, Japanese, Thousand Island, or Oil-free Dressing	¥2,500
New Otani's Traditional Beef Consommé	¥2,500
Cream of Corn Soup	¥2,000

Late-night Meals

Assorted Sandwiches	¥3,500
Club Sandwich	¥3,500
Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	¥3,800
Spaghetti Bolognese	¥3,200
Udon Noodles with Seasonal Toppings	¥3,400
"Onigiri" (Rice Balls, 3 Kinds) with Miso Soup & Pickled Vegetables	¥3,000
"Ochazuke" (Rice with Hot Broth) with Pickled Vegetables Choice of: Tarako (pollock roe), Salmon, Umeboshi (pickled plum) or Nori (roast laver)	¥2,900
"Steak-ju" (Japanese Beef Steak on Rice) with Miso Soup & Pickled Vegetables	¥7,600

Desserts & Fruit

Assorted Fruit of the Season	¥4,000
Ice Cream	¥1,200
Sherbet	¥1,200

ソフトドリンク

コーヒー 又は アイスコーヒー	¥1,950
紅茶 又は アイスティー	¥1,950
カフェインレスコーヒー	¥1,950
ハーブティ カモミール、ペパーミント、ローズヒップ	¥1,950
ココア	¥2,150
カフェオレ	¥2,150
カプチーノ	¥2,150
ミルク 又は ローファットミルク	¥1,100
フレッシュジュース(お選びください) オレンジ、グレープフルーツ、トマト	¥1,800
コココーラ	¥1,100
ノーカロリーコーラ	¥1,100
ジンジャーエール	¥1,100

ミネラルウォーター

日本の名水 三国連峰 “雪花水” [500ml]	¥1,000
外国産ミネラルウォーター ペリエ [330ml] (炭酸入り)	¥1,200

アルコール

国産ビール [334ml] (麒麟、アサヒ、サッポロ)	¥1,700
国産ビール [334ml] (サントリー ザ・プレミアム モルツ)	¥1,800
清酒 [180ml / 一合]	¥1,800
大吟醸酒 [180ml / 一合]	¥3,200
焼酎 (芋、麦) [180ml / 一合]	¥2,600
[720ml / 四合瓶]	¥9,800
加賀梅酒 萬歳楽 [180ml / 一合]	¥2,400
[720ml / 四合瓶]	¥9,000
かちわり氷	¥1,300

Coffees, Teas, etc.

Hot or Iced Coffee	¥1,950
Hot or Iced Tea	¥1,950
Decaffeinated Coffee	¥1,950
Herbal Tea Chamomile, Peppermint, or Rosehip	¥1,950
Cocoa	¥2,150
Café au Lait	¥2,150
Capuccino	¥2,150
Milk or Low Fat Milk	¥1,100
Fresh Juice Orange, Grapefruit, or Tomato	¥1,800
Coca-Cola	¥1,100
Non-calorie Cola	¥1,100
Ginger-Ale	¥1,100

Mineral Waters

Domestic Mineral Water "Sekkasui" [500ml]	¥1,000
Perrier [330ml] (Carbonated)	¥1,200

Alcoholic Beverages

Domestic Beer [334ml] (Kirin, Asahi, Sapporo)	¥1,700
Domestic Beer [334ml] (Suntory the Premium Malt's)	¥1,800
SAKE [180ml]	¥1,800
SAKE "DAIGINJO" [180ml]	¥3,200
Distilled Spirit "SHO-CHU" (Sweet Potato or Barley) [180ml]	¥2,600
[720ml]	¥9,800
Plum Brandy "UMESHU" [180ml]	¥2,400
[720ml]	¥9,000
Crushed Ice	¥1,300

ホテルニューオータニでしか味わえないワイン

HOTEL NEW OTANI ORIGINAL WINE

白ワイン White Wine

リュリー レ プラントネイ ルイ マックス コレクション ¥17,600 [750ml]

Rully Les Plantenays Louis Max Collection ブルゴーニュ フランス Bourgogne, FRANCE

熟したピーチや爽やかな柑橘の香りが感じられ、味わいはクリーミーでなめらかな質感のあるドライタイプの白ワインです。

シャトー ラフルール レスクール ¥17,600 [750ml]

Château La Fleur Lescours ボルドー フランス Bordeaux, FRANCE

フレッシュハーブやシトラスの香りが心地よく、豊かな酸味が心地よい爽やかな白ワインです。

シャトー ドレスピド キュヴェ ラクロワ ボネ ¥12,100 [750ml]

Château de Respide, Cuvée La Croix Bonnet グラーヴ ボルドー フランス Bordeaux, FRANCE

フレッシュな果実味に心地よい酸味が調和する豊かな味わいを特徴とする白ワインです。

赤ワイン Red Wine

シャトー ドレスクール ¥17,600 [750ml]

Château de Lescours サンテミリオン ボルドー フランス Saint-Émilion, Bordeaux, FRANCE

カシスや森の下草、トリュフの香りが感じられなめらかな味わいが特徴です。

シャトー バライユ シュヴロル ¥12,100 [750ml]

Château Barrail Chevrol フロンサック ボルドー フランス Fronsac, Bordeaux, FRANCE

熟したプラムやブラックベリーの香りと共に、スパイシーな香りが入りまじる、肉厚で酸味が柔らかく渋みのしっかりとした辛口の赤ワインです。

ハーフボトルセレクション Half Bottle Selection

ドラピエ カルト ドール ブリュット ¥11,000 [375ml]

Drappier Carte d'Or Brut ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

名門ドラピエ社によって、完熟した黒ブドウから厚みがあり果実味豊かな味わいに仕立てられています。

シャンパーニュ パイパー・エドシック ブリュット ¥13,000 [375ml]

Champagne Piper-Heidsieck Brut ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

口当たりが良くバランスのとれた、フルーティな味わいが特長の、エレガントで魅惑的なシャンパーニュです。

ルイ・ジャド シャブリ プルミエ・クリュ モンテ・ド・トネル ¥12,000 [375ml]

Louis Jadot Chablis 1er Cru Fourchaume ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

力強い果実味とエレガントな酸味とのバランスに優れた1本。

M.シャプティエ シャトーヌフ・デュ・パプ ルージュ ラ・ベルナルディン ¥12,000 [375ml]

Château Barrail Chevrol コート・デュ・ローヌ フランス / フルボディ Côtes du Rhône, FRANCE

凝縮感のある、まろやかで力強い味わいです。

WINE LIST

6:00am – 0:00midnight

ワインリスト

シャンパーニュ Champagne

シャンパーニュ パイパー・エドシック ブリュット ヴィンテージ 2014 ¥36,000 [750ml]

Champagne Piper-Heidsieck Brut Vintage 2014 シャンパーニュ フランス / 辛口 Champagne, FRANCE

上品できらびやかでありながら、強さを備えたヴィンテージです。

シャンパーニュ パイパー・エドシック ブリュット ¥23,000 [750ml]

Champagne Piper-Heidsieck Brut シャンパーニュ フランス / 辛口 Champagne, FRANCE

口当たりが良くバランスのとれた、フルーティな味わいが特長の、エレガントで魅惑的なシャンパーニュです。

シャンパーニュ ドラピエ プルミエ クリュ ¥23,100 [750ml]

Champagne Drappier Premier Cru シャンパーニュ フランス / 辛口 Champagne, FRANCE

グラン・クリュとプルミエ・クリュの畑のブドウのみを使用した、エレガントでフレッシュな味わいが特徴。

スパークリングワイン Sparkling Wine

カヴィット アチェント ブリュット ブラン・ド・ブラン ¥8,000 [750ml]

Cavit Accento Brut Blanc de Blancs トレンティーノ=アルト・アディジェ イタリア / 辛口 Trentino-Alto Adige, ITALY

泡立ちは際立って豊かで持続性があり、口いっぱいフレッシュな感触が広がります。

白ワイン White Wine

ルイ・ジャド シャブリ プルミエ・クリュ フルシヨーム ¥23,000 [750ml]

Louis Jadot Chablis 1er Cru Fourchaume ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

生き生きとした酸味とともに、ふくよかな果実味がボリューム感を生み出します。

スミス&シェス クリュ ソーヴィニヨン・ブラン ¥12,000 [750ml]

Smith & Sheth Cru Sauvignon Blanc マールボロ ニューゼaland / 辛口 Marlborough, NEW ZEALAND

ネクタリンや新鮮なライムで縁取られた、きれいで心地よい味わいです。

ペンフォールズ クヌンガ・ヒル オータム リースリング ¥10,000 [750ml]

Penfolds Koonunga Hill Autumn Riesling サウス・オーストラリア オーストラリア / やや辛口 South Australia, AUSTRALIA

デリケートなジンジャーとトロピカルフルーツの風味が感じられます。

赤ワイン Red Wine

ボーリユー・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン ¥22,000 [750ml]

Beaulieu Vineyard Cabernet Sauvignon カリフォルニア アメリカ / フルボディ California, USA

ブラックベリーや特徴的なブルーベリーの凝縮した香りと味わいです。

ルイ・ジャド・メルキュレー ルージュ ¥18,000 [750ml]

Louis Jadot Mercurey Rouge ブルゴーニュ フランス / 辛口 Bourgogne, FRANCE

深い色合いで豊かな果実味とまろやかな味わいのミディアム・ボディのワインです。

カステッロ・ディ・モンサント キャンティ・クラッシコ ¥12,000 [750ml]

Castello di Monsanto Chianti Classico トスカーナ イタリア / フルボディ Toscana, ITALY

エレガントな口当たりと、しっかりとした骨格とのバランスがとても良いです。

ペンフォールズ クヌンガ・ヒル シラズ ¥10,000 [750ml]

Penfolds Koonunga Hill Shiraz サウス・オーストラリア オーストラリア / ミディアムボディ South Australia, AUSTRALIA

なめらかなタンニンと継ぎ目のない飲み心地が特徴です。

グラスワイン / カラフェワイン By The Glass & Carafe

本日のグラスワイン 又は カラフェワイン(白ワイン 又は 赤ワイン) グラス Glass ¥1,800 [120ml]

Wine of the Day by the Glass or Carafe (White or Red) カラフェ Carafe ¥7,000 [500ml]

※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.

CHAMPAGNE

特選シャンパーニュ

6:00am – 0:00midnight

KRUG

CHAMPAGNE

クリュッグ グランド・キュヴェ

Krug Grande Cuvée

20年以上もの歳月を費やして造られたプレステージ・シャンパーニュ。
芸術にも喩えられるアッサンブラージュと7年にも及ぶ長く静かな熟成を経て、
単一年だけのブドウでは表現しきれない、独特の深く豊かな味わいが生まれます。

Bottle ¥62,000

Dom Pérignon

ドン ペリニオン

Dom Pérignon

ドン ペリニオン ヴィンテージはドン ペリニオンの神髄であり、
その徹底した哲学の一つである「ヴィンテージ オンリー」を体現します。
その単一年に収穫された果実は、約8年以上の歳月を経て、
新鮮さと熟成感の二面性をあわせ持った理想的なハーモニーを奏でます。

Bottle ¥51,000

Ruinart

ルイナール ロゼ

Ruinart Rosé

「シャルドネ メゾンの造るロゼ」

シャルドネ ハウスによるルイナール ロゼは、気品のあるピンクがかったゴールドの美しい色合い。
口当たりが滑らかで、フルーティーでありながらしっかりとしたボディをお楽しみいただけます。

Bottle ¥30,000

※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.

The New Otari