

平日限定ディナー

Weekday Dinner Menu

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers

旬魚のスパイシーパン粉焼き ラビゴットソース
Roast Fish of the Season in Spicy Breadcrumbs, with Ravigote Sauce

有頭海老と帆立貝の鉄板焼
Grilled Head-on Prawn and Scallop

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“Ebihara Farm” Vegetable Tagine

<追加の一品> プラス¥1,200にて「本日の厳選 焼野菜3種」をご追加いただけます。
Addition of “Grilled Vegetable Selection of the Day (3 kinds)” for additional ¥1,200

お好みのメイン料理

Main Dish of your choice

黒毛和牛サーロイン 120g

Wagyu Sirloin (Japanese Black) 120g

・黒毛和牛フィレ 100g (+¥7,000)

Filet of Wagyu 100g (+¥7,000)

・熊本県産あか牛フィレ 100g (+¥11,000)

Filet of Kumamoto Red Wagyu 100g (+¥11,000)

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+¥1,100)
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup (+¥1,100)

・スパイシーモダン焼き (+¥800)

Spicy Okonomiyaki including Noodles (+¥800)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+¥1,100)

Baked Wagyu Cheese Curry with Scallions pickled in Wine (+¥1,100)

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て

Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥14,500 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

日本が誇る『黒毛和牛』太陽の恵み『活鮑』のコース

Wagyu and Abalone Course

前菜3種盛り合わせ

Assorted Appetizers

うえのはらハーブガーデン&海老原ファーム特製サラダ
“Uenohara Herb Garden” Vegetable Salad and “Ebihara Farm” Vegetable Salad
《ドレッシングをお選びください》 柑橘風味のゴマドレッシング／赤酢ドレッシング
Choose one dressing from below Sesame dressing/Red Vinegar dressing

一品お選びください
Choose one from below

活鮑と有頭海老の鉄板焼

Grilled Fresh Abalone and Head-on Prawn

・活鮑と旬魚の鉄板焼 (+¥1,300) ／ ・活鮑と伊勢海老の鉄板焼 (+¥12,000)
Grilled Fresh Abalone and Fish of the Season (+¥1,300) / Grilled Fresh Abalone and Ise Lobster (+¥12,000)

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て

“Ebihara Farm” Vegetable Tagine

<追加の一品> プラス¥1,200にて「本日の厳選 焼野菜3種」をご追加いただけます。
Addition of “Grilled Vegetable Selection of the Day (3 kinds)” for additional ¥1,200

お好みのメイン料理

Main Dish of your choice

黒毛和牛ステーキ 100g

Wagyu Steak 100g

又は

or

- ・黒毛和牛フィレ 100g (+¥5,000)
Filet of Wagyu 100g (+¥5,000)
- ・熊本県産あか牛フィレ 100g (+¥10,000)
Filet of Kumamoto Red Wagyu 100g (+¥10,000)
- ・神戸牛サーロイン 100g (+¥16,000)
Sirloin of Kobe Beef 100g (+¥16,000)

一品お選びください
Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 ／ ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+¥1,100)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine (+¥1,100)

ニューオータニ特製シャーベット

Sherbet

又は

or

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て (+¥500)
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato (+¥500)

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥19,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

KE250405NI

熊本県産「あか牛」と日本が誇る「黒毛和牛」食べ比べコース

Kumamoto Red Wagyu and Black Wagyu Course

前菜 3 種盛り合わせ

Assorted Appetizers

うえのはらハーブガーデン&海老原ファーム特製サラダ

“Uenohara Herb Garden” Vegetable Salad and “Ebihara Farm” Vegetable Salad

《ドレッシングをお選びください》

Choose one dressing from below

柑橘風味のゴマドレッシング / 赤酢ドレッシング

Sesame dressing/Red Vinegar dressing

【あか】と【くろ】炙り寿司

Seared Kumamoto Red Wagyu and Black Wagyu Sushi

有頭海老と帆立貝の鉄板焼

Grilled Head-on Prawn and Scallop

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て

“Ebihara Farm” Vegetable Tagine

＜追加の一品＞プラス¥1,200 にて「本日の厳選 焼野菜 3 種」をご追加いただけます。

Addition of “Grilled Vegetable Selection of the Day (3 kinds)” for additional ¥1,200

熊本県産あか牛フィレ 50g と黒毛和牛フィレ 50g

Filet of Kumamoto Red Wagyu 50g and Filet of Wagyu 50g

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き

Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀

Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+ ¥1500)

Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine (+ ¥1,500)

一品お選びください

Choose one from below

・ニューオータニ特製シャーベット

Sherbet

・季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て (+ ¥500)

Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato (+ ¥500)

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea

¥22,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

夢彩季(ゆめさいき)

Yume-saiki

キャビアの逸品
Caviar Delight

前菜3種盛り合わせ
Assorted Appetizers

黒毛和牛“まとい”江戸前寿司
Wagyu Sushi

オマール海老テールと旬魚の鉄板焼
Grilled Homard Lobster Tail and Fish of the Season
又は

or
・活鮑の鉄板焼 (+¥6,000) / ・伊勢海老の鉄板焼 (+¥6,500)
Grilled Fresh Abalone (+¥6,000) / Grilled Ise Lobster (+¥6,500)

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“Ebihara Farm” Vegetable Tagine

<追加の一品> プラス¥1,200にて「本日の厳選焼野菜3種」をご追加いただけます。
Addition of “Grilled Vegetable Selection of the Day (3 kinds)” for additional ¥1,200

お好みのメイン料理
Main Dish of your choice

黒毛和牛フィレ 100g 又は 黒毛和牛サーロイン 150g
Filet of Wagyu 100g or Sirloin of Wagyu 150g

・熊本県産あか牛フィレ 100g (+¥6,000) / ・神戸牛フィレ 100g (+¥23,000)
Filet of Kumamoto Red Wagyu 100g (+¥6,000) / Filet of Kobe Beef 100g (+¥23,000)

一品お選びください
Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー(ラッキョウ赤ワイン漬け付) (+¥1,500)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine (+¥1,500)

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥28,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.
※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.
※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

日本が誇る「神戸ビーフサーロイン」「黒毛和牛フィレ」食べ比べコース

Kobe Beef Sirloin and Filet of Wagyu Course

前菜 3 種盛り合わせ
Assorted Appetizers

神戸ビーフと黒毛和牛の炙り寿司
Kobe Beef and Wagyu Sushi

旬魚と帆立貝の鉄板焼
Grilled Fish of the Season and Scallop

又は

or

活鮑の鉄板焼 (+ ¥9,000)

Grilled Fresh Abalone (+ ¥9,000)

又は

or

伊勢海老の鉄板焼 (+ ¥9,500)

Grilled Ise Lobster (+ ¥9,500)

海老原ファームから届くエビベジと極み出汁のタジン仕立て
“Ebihara Farm” Vegetable Tagine

神戸ビーフサーロイン 50 g と黒毛和牛フィレ 50 g とこだわりの焼き野菜 3 種
Kobe Beef Sirloin 50g and Filet of Wagyu 50g with Grilled Vegetables

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup/Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー（ラッキョウ赤ワイン漬け付）(+ ¥1,100)
Baked Wagyu Cheese Curry with Scallions pickled in Wine (+ ¥1,100)

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥35,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

KE250408NI

極

Kiwami Dinner

キャビアの逸品
Caviar Delight

フォアグラと焼野菜のポトフ
Foie Gras and Grilled Vegetable Pot-au-feu

活鮑の塩釜蒸し 魚介の旨み感じる フカヒレ銀あんソース
Steamed Fresh Abalone in Salt Crust, with Starchy Shark's Fin Sauce

黒毛和牛炙り寿司
Seared Wagyu Sushi

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“Ebihara Farm” Vegetable Taginey

お好みのメイン料理

Main Dish of your choice

黒毛和牛シャトーブリアン 120g とこだわりの焼き野菜 3 種

Wagyu Chateaubriand 120g with Grilled Vegetables

・熊本県産あか牛フィレ 100g (+ ¥4,500)

Filet of Japanese Brown Cattle Beef 100g (+ ¥4,500)

・神戸牛サーロイン 100g (+ ¥6,000)

Sirloin of Kobe Beef 100g (+ ¥6,000)

・神戸牛フィレ 100g (+ ¥20,000)

Filet of Kobe Beef 100g (+ ¥20,000)

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き

Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀

Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付

Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクーブ仕立て

Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥40,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

神戸牛コース

Kobe Beef Course

キャビアの逸品
Caviar Delight

フォアグラのポトフ
Foie Gras Pot-au-feu

伊勢海老の鉄板焼
Grilled Ise Lobster

神戸ビーフ炙り寿司
Kobe Beef Sushi

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“Ebihara Farm” Vegetable Tagine

お好みのメイン料理
Main Dish of your choice

神戸ビーフサーロイン 150g とこだわりの焼き野菜 3 種
Kobe Beef Sirloin 150g and Grilled Vegetables

神戸ビーフフィレ 100g とこだわりの焼き野菜 3 種
Kobe Beef Filet 100g and Grilled Vegetables

一品お選びください
Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て
Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥59,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※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.

※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。 / * The above menu is subject to change without prior notice.