

アラカルト À la Carte

前菜&サラダ Appetizer & Salad

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad コハダのポテトサラダ キャヴィア添え	¥2,600	Salad of Local Vegetables from Tokyo 東京野菜のサラダとアンティパスト	¥3,200
Herb-marinated Sea Bream with Savory Bavarian Cream 真鯛のハーブマリネと旬菜のバヴァロア	¥3,800	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 鮪のカルパッチョ バルサミコ醤油マリネ	¥3,500

スープ&パスタ Soup & Pasta

New Otani's Traditional Double Beef Golden Consomme ニューオータニ伝統のダブルビーフコンソメ“黄金のしずく”	¥1,500	Chilled Pasta Caviar Cappellini 冷製キャヴィアのカッペリーニ	¥8,800
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	Creamy Porcini Spaghettini ポルチーニ茸のクリームスパゲッティーニ	¥4,500
Spaghettini Pescatore オマール海老と海の幸のスパゲッティーニ ペスカトーレ	¥5,500	Creamy Sea Urchin Spaghettini ウニのクリームスパゲッティーニ	¥6,600
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	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 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 Sea Bream with Sake-scented Cream Sauce 真鯛のポワレ 吟醸酒香るクリームソース	¥4,200	Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture 高知県宿毛湾直送の本日の魚料理	¥5,500
Pan-fried Homard Lobster with Sauce Américaine オマール海老のポワレ アメリケーヌソース	¥12,000	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

肉料理 Meat

Wagyu Bourguignon 黒毛和牛の赤ワイン煮込み	¥7,800	Charcoal-grilled Pork 銘柄豚の土佐備長炭グリル	¥4,400
Grilled Wagyu Round with Shiso Seed and Anchovy Sauce 和牛もも肉の網焼き しその実アンチョビソース	¥5,800	Roast Chicken, Peking Duck Style 若鶏のロースト 北京ダック風	¥4,000
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano 国産牛フィレ肉の土佐備長炭グリル“ヴォルケーノ”	¥13,200	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 Filet of Domestic Beef, Red Wine Sauce 国産牛フィレ肉の土佐備長炭縄文グリル 赤ワインソース	¥13,200	Chopped Lamb Steak with Downtown-style Sauce 仔羊のハンバーグを下町洋食ソースで	¥4,000
Charcoal-grilled Lamb 仔羊の土佐備長炭グリル	¥8,800		

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	¥1,600
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	¥1,800	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	¥1,300	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