

アラカルト À la Carte

Lunch Set ランチセット

Only available to guests ordering from the a la carte menu.

※アラカルトをご注文の方に限ります

Salad Coffee or Tea
サラダ・コーヒー

¥2,200

Salad Assorted Desserts Coffee or Tea
サラダ・スイーツ盛り合わせ・コーヒー

¥3,300

前菜&サラダ

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
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
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

Appetizer & Salad

Salad of Local Vegetables from Tokyo 東京野菜のサラダとアンティパスト	¥3,200
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
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

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
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
Spaghettini Pescatore オマール海老と海の幸のスパゲッティニ ペスカトーレ	¥5,500
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

Soup & Pasta

Chilled Pasta Caviar Cappellini 冷製キャヴィアのカッペリーニ	¥8,800
Creamy Porcini Spaghettini ポルチーニ茸のクリームスパゲッティニ	¥4,500
Creamy Sea Urchin Spaghettini ウニのクリームスパゲッティニ	¥6,600
Spaghettini Napolitan with TOKYO-X Bacon TOKYO-Xのナポリタンスパゲッティニ	¥3,300

魚料理

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
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
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

Fish

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
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
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

Wagyu Bourguignon 黒毛和牛の赤ワイン煮込み	¥7,800
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
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
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
Charcoal-grilled Lamb 仔羊の土佐備長炭グリル	¥8,800

Meat

Charcoal-grilled Pork 銘柄豚の土佐備長炭グリル	¥4,400
Roast Chicken, Peking Duck Style 若鶏のロースト 北京ダック風	¥4,000
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
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

べの料理

“Fukagawa-style” Risotto with Littleneck Clams 浅利たっぷり深川風リゾット	¥1,200
Porcini Risotto ポルチーニ茸のリゾット	¥1,500
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

The Final Dish: Risotto

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
Risotto of the Season 季節のリゾット	¥ A S K

デザート・コーヒー

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
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
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
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

Dessert・Coffee

Crepes Flambees クレープフランベ	¥2,800
Parfait of the Season 季節のパルフェ	¥2,000
Coffee or Tea コーヒー 又は 紅茶	¥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