

アラカルト À la Carte

Lunch Set		Only available to guests ordering from the a la carte menu.
ランチセット		※アラカルトをご注文の方に限ります
Salad	Coffee or Tea	¥ 2,200
サラダ・コーヒー		
Salad	Assorted Desserts	¥ 3,300
サラダ・スイーツ盛り合わせ・コーヒー		

前菜&サラダ		Appetizer & Salad	
Potato Salad with Dotted Gizzard Shad		Salad of Local Vegetables from Tokyo	
コハダのポテトサラダ キャヴィア添え	¥2,600	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		Slow-cooked Tasmanian Salmon Confit with Boiled and Seasoned Vegetables and Dashi Gelee	
真鯛のハーブマリネと旬菜のバヴァロア	¥3,800	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		Tuna Sashimi Carpaccio with Soy and Balsamic Sauce	
フォアグラソテーと茄子の黒蜜田楽	¥3,500	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		Chilled Pasta Caviar Cappellini	
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	冷製キャヴィアのカッペリーニ	¥8,800
Onion gratin soup with Awaji onions		Creamy Porcini Spaghettini	
淡路産玉ねぎの飴色オニオングラタンスープ	¥2,000	ポルチーニ茸のクリームスパゲッティーニ	¥4,500
Spaghettini Pescatore		Creamy Sea Urchin Spaghettini	
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	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		Spaghettini Napolitan with TOKYO-X Bacon	
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	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		Creamy Red King Crab Croquette with Sea Urchin Sauce	
鮪のペッパーステーキ 焦がしバター醤油仕立て	¥4,500	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		Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture	
真鯛のポワレ 吟醸酒香るクリームソース	¥4,200	高知県宿毛湾直送の本日の魚料理	¥5,500
Pan-fried Homard Lobster with Sauce Américaine		Deep-fried Breaded Jack Mackerel with Tartar Sauce	
オマール海老のポワレ アメリケーヌソース	¥12,000	“新江戸アジフライ” 特製タルタルソース	¥4,300
肉料理		Meat	
Grilled Wagyu Round with Shiso Seed and Anchovy Sauce		Charcoal-grilled Pork	
和牛もも肉の網焼き しその実アンチョビソース	¥5,800	銘柄豚の土佐備長炭グリル	¥4,400
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano		Roast Chicken, Peking Duck Style	
国産牛フィレ肉の土佐備長炭グリル“ヴォルケーノ”	¥13,200	若鶏のロースト 北京ダック風	¥4,000
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Red Wine Sauce		Veal Cutlet, “Ki-o-i” Style with Ume and Red and White Miso	
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	仔牛のカツレツ “紀尾井ネーゼ”	¥4,400
Charcoal-grilled Lamb		Chopped Lamb Steak with Downtown-style Sauce	
仔羊の土佐備長炭グリル	¥8,800	仔羊のハンバーグを下町洋食ソースで	¥4,000
べの料理		The Final Dish: Risotto	
“Fukagawa-style” Risotto with Littleneck Clams		Bouillabaisse Risotto	
浅利たっぷり深川風リゾット	¥1,200	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		Risotto of the Season	
ポルチーニ茸のリゾット	¥1,500	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		Crepes Flambees	
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	クレープフランベ	¥2,800
Ice Cream Mont-blanc with Japanese Chestnuts and Jersey Milk from Hachijo Island		Parfait of the Season	
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	季節のパルフェ	¥2,000
King of Dessert Trio: Tiramisu, Panna Cotta, and Ice Cream		Coffee or Tea	
ティラミス、パンナコッタ、アイスクリーム 王道の三点盛り	¥2,400	コーヒー 又は 紅茶	¥1,500
Rum Raisin Ice Cream Affogato		Fresh Herbal Tea	
ラムレーズンアイスクリームのアフォガート	¥1,300	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