

Prix-Fixe Dinner
プリフィクスディナー

Appetizer

Potato Salad with Dotted Gizzard Shad	コハダのポテトサラダ キャヴィア添え
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
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
Salad of Local Vegetables from Tokyo	東京野菜のサラダとアンティパスト

Pasta or Soup

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”
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
Ripened Tomato Spaghetti Pomodoro	完熟トマトのスパゲッティー ポモドーロ
Creamy Sea Urchin Spaghettini	ウニのクリームスパゲッティーニ
Spaghettini Pescatore	海の幸とトマトのスパゲッティーニ ペスカトーレ

Fish

Fish of the Day from Sukumo Bay, Kochi Prefecture	高知県宿毛湾直送の本日のお魚料理
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
Peppered Tuna Steak with Brown Butter and Soy Sauce	鯖のペッパーステーキ 焦がしバター醤油仕立て
Creamy Red King Crab Croquette with Sea Urchin Sauce	タラバ蟹の蟹クリームコロケ 雲丹ソース

Meat

Charcoal-grilled Lamb	仔羊の土佐備長炭グリル
Charcoal-grilled Pork	銘柄豚の土佐備長炭グリル
Roast Chicken, Peking Duck Style	若鶏のロースト 北京ダック風
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
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Volcano +JPY2,000	国産牛フィレ肉の土佐備長炭グリル“ヴォルケーノ” +¥2,000
Wood and Charcoal-grilled Filet of Domestic Beef, Red Wine Sauce +JPY2,000	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+¥2,000

Dessert

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
Ice Cream Mont-blanc with Japanese Chestnuts and Jersey Milk	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
Confectionery, Coffee or Tea	小菓子とコーヒー 又は 紅茶

¥15,000

* 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