

All-time Favorites

MAIN DISHES

Each item comes with Bread or Rice.



Domestic Beef Hamburger Steak



国産牛ハンバーグステーキ

(和風またはマデラソース) (ライスまたはパン付)

¥3,190



Sautéed Pork



ポークソテー (ライスまたはパン付)

¥2,640



Grilled Chicken from Kyushu



九州産グリルチキン (ライスまたはパン付)

¥2,750



Sautéed or pan-fried salmon



サーモンソテー または ムニエル (ライスまたはパン付)

¥3,080

SANDWICHES, PIZAZA & PASTA



Club Sandwich



アメリカン

クラブハウス サンドウィッチ

(Chicken, Vegetables, Bacon)

¥2,420



Pizza Margherita



マルゲリータ

¥2,090



Pasta of the Day



本日のパスタ

¥1,980

- 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.

MAIN DISHES

メインディッシュ

Domestic Beef Hamburger Steak
(Japanese-style or Madeira sauce, w/ Rice or Bread)

国産牛ハンバーグステーキ
(和風 または マデラソース / ライス または パン付)

¥3,190



Sautéed Pork
(w/ Rice or Bread)

ポークソテー
(ライス または パン付)

¥2,640



Sautéed or pan-fried salmon
(w/ Rice or Bread)

サーモンソテー または ムニエル
(ライス または パン付)

¥3,080



Grilled Chicken from Kyushu
(w/ Rice or Bread)

九州産グリルチキン
(ライス または パン付)

¥2,750



● 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.

STEAK SET

ステーキセット

パンまたはライス付
Bread or Rice



Fillet

Premium Beef Fillet 特選牛フィレ肉 100g ¥4,950 / 150g ¥6,050



お好みのソースをお選びください。1. ガーリックソース 2. マデラソース

w/ 1. Garlic Sauce, 2. Madeira Sauce



Sirloin

Sirloin Steak サーロインステーキ 150g ¥5,720 / 200g ¥6,490



お好みのソースをお選びください。1. ガーリックソース 2. マデラソース

w/ 1. Garlic Sauce, 2. Madeira Sauce



Kids' Plate

キッズプレート

¥1,650

ハンバーグステーキ、海老フライ、スパゲッティミートソース、フライドポテト、ジュース、デザート

Hamburger steak, fried shrimp, spaghetti with meat sauce, French fries, juice, dessert

※ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。
Orders are limited to children in elementary school or younger.

- 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.

東京下町洋食屋厨房

DOWNTOWN STYLE
"YOSHOKU" DISHES

Black Beef Curry
銀座ビーフカレー
¥3,630



Hayashi Rice
特製ハヤシライス
¥3,850



Napolitan Spaghetti
with Soft-boiled Egg
スパゲッティ ナポリタン
鉄板焼き 温泉卵添え
¥2,090



Omurice
オムライス
¥2,310



Menchi-katsu
(w/ Rice or Bread)
メンチカツ
(ライス または パン付き)
¥2,420



- 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.

RICE DISHES

カレー & ピラフ

Beef Curry

特製ビーフカレー

¥2,420 [Small ¥1,980]



Curry on Rice with Pork Cutlet

ポークカツカレー

¥2,640 [Small ¥1,925]



Shrimp Curry

小海老カレー

¥2,420 [Small ¥1,925]



Beef and Mushroom Pilaf,
Garlic Soy Flavor

ビーフとキノコのピラフ
ガーリック醤油風味

¥3,355 [Small ¥2,860]



Seafood Pilaf
with Newburg Sauce

シーフードピラフ
ニューバーグ風

¥2,090 [Small ¥1,900]



※スモールサイズは通常の70%です。／Small: 70% of normal size of normal size.

● 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.

APPETIZERS & SALADS

アペタイザー & サラダ

Smoked and Aged Salmon from Aomori Prefecture

青森県産サーモンのスモークと熟成

¥1,815



Caprese Salad

with Ripe Tomatoes and Mozzarella Cheese

完熟トマトと

モッツァレラチーズのカプレーゼサラダ

¥1,815 [Small ¥1,320]



Pâté de Campagne

パテ・ド・カンパーニュ

¥1,980



Colorful Mixed Salad

彩りミックスサラダ

¥1,320 [Small ¥1,045]



Caesar Salad

シーザーサラダ

¥1,650 [Small ¥1,430]



彩りミックスサラダは、お好みのドレッシングをお選びください。

For the Colorful Mixed Salad, please choose your favorite dressing.

1. シェフオリジナルホテル 秘伝の醤油ベースのオリジナルドレッシング / Chef's Original An original soy sauce-based dressing
2. フレンチ どのサラダにもよく合う玉ねぎベースのあっさりしたドレッシング / French A light, onion-based dressing
3. ノンオイル 醤油を使用したカロリー控えめなドレッシング / Oil-Free A low-calorie dressing made with soy sauce

● 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.

SOUPS

スープ



Beef Consommé



ニューオータニ伝統のビーフコンソメ

¥1,650 [Small ¥1,100]



French Onion Soup



飴色オニオングラタンスープ

¥1,980



Green and Yellow Vegetable Minestrone



緑黄色野菜たっぷりミネストローネスープ

¥1,320 [Small ¥880]



Cream of Corn Soup



甘美なクリームコーンスープ

¥1,320 [Small ¥880]

SANDWICHES

サンドウィッチ



Club Sandwich



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

¥2,420 (チキン、野菜、ベーコン) (Chicken, Vegetables, Bacon)



Mixed Sandwiches



ミックスサンドウィッチ

¥2,750



Pork Cutlet Sandwich



クラシックポークカツサンドウィッチ

¥2,530



Shrimp Cutlet Sandwich



海老カツサンドウィッチ

¥2,640

PASTAS & PIZZA

パスタ & ピッツァ

Tomato Spaghetti

菜園風トマトスパゲッティ

¥1,980



Spaghetti with Green Chili Mentaiko

青唐明太子スパゲティ

¥2,200



Spaghetti Bolognese

スパゲッティ ボロネーゼ

¥1,980



Pizza Margherita

マルゲリータ

¥2,090



Japanese-Style Pizza

with Green Chili Mentaiko, Takana,
Dried Baby Sardines, and Shiso Leaves

青唐明太子・高菜・
じゃこ・大葉の和風ピッツァ

¥2,420



● 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.

DESSERTS

デザート



Soft-serve Ice Cream

ミルクソフトクリーム

お好みのソースをお選びください。

1. いちご 2. チョコレート 3. キャラメル

w/ 1. Strawberry 2. Chocolate 3. Caramel

¥880

Seasonal Soft Ice Cream

Mix Soft Ice Cream

季節のソフトクリーム

ミックスソフトクリーム

※ 内容はスタッフにおたずねください

Please ask a staff member for details.

¥990



Extra Chocolate Parfait

エクストラ

チョコレートパフェ

¥2,400

Freshly Squeezed Ice Cream Mont-Blanc

生絞りアイスモンブラン ～錦糸仕立て～

アイスクリームをお選びください。

1. バニラ 2. 抹茶 3. ミルクジェラート

w/ 1. Vanilla 2. Matcha 3. Milk Gelato

¥1,980



Fruit Platter

フルーツ盛り合わせ

¥2,200

Ice Cream

(Vanilla / Chocolate / Strawberry / Matcha)

アイスクリーム

(バニラ・チョコレート・ストロベリー・抹茶)

¥880



ホテルメイドのケーキと一緒に

Set Drink (w/ Coffee, Tea, Iced Coffee, Iced Tea)

セットドリンク (コーヒー・紅茶・アイスコーヒー・アイ스티ー)

+ ¥770



Drinks

ドリンク

COFFEES

プレミアムブレンドコーヒー / Premium Blend Coffee	¥990
アメリカンコーヒー / American Coffee	¥990
アイスコーヒー / Iced Coffee	¥990
エスプレッソ / Espresso	¥990
カフェ・オ・レ (ホット または アイス) / Café au Lait (Hot / Iced)	¥1,133
カプチーノ / Capuccino	¥1,133

TEAS

ロンネフェルト 紅茶 (ダージリン・アールグレイ) / Tea (Darjeeling / Earl Grey)	¥990
アイスティー / Iced Tea	¥990
ハーブティー / Herb Tea	¥1,155
ウーロン茶 / Oolong Tea	¥770

Non-alcoholic Beverages

ミルクシェイク (バニラ / ブルーベリー / チョコ / ストロベリー) Milkshakes (Vanilla/Blueberry/Chocolate/Strawberry)	¥1,100
シトラスミント・レモネード / Citrus mint lemonade	¥935
レモネード (ホット または アイス) / Lemonade (Hot / Iced)	¥990
コーラ (レギュラー または ノンカロリー) / Cola (Regular / Non-calorie)	¥770
ジンジャーエール / Ginger Ale	¥770
飲むバラスパークロゼ / Sparkling Rosewater	¥1,430
瀬祭 新生炭酸水 (250ml) / DASSAI Sparkling Water	¥880
ココア / Cocoa	¥1,078
豆乳ココア / Soy Milk Cocoa	¥1,078
甘酒 (ホット または アイス) / Amazake (Hot / Iced)	¥770
ジュース (オレンジ / トマト / アップル / グレープフルーツ) Juice (Orange/Tomato/Apple/Grapefruit)	¥770

Smart Drinking

スマートドリンク

Beer

-  **アサヒゼロ / Asahi ZERO** Alc. 0.00% ￥1,100
国産麦芽を使用し、独自の「ブリューゼロ製法」でうまみを残しながらアルコール分0.00%を実現。
-  **アサヒドライゼロ / Asahi DRY ZERO** Alc. 0.00% ￥1,100
ドライなのどろしとクリーミーな泡、食事に合うすっきりとした味わい。カロリーゼロ・糖質ゼロです。
- アサヒ スーパードライ / Asahi SUPER DRY (Draft Beer)** Alc. 5% ￥1,320
「飲んだ瞬間の飲みごたえ、瞬時に感じるキレのよさ。」が特長の躍動感あるうまさ。

Sparkling Wine

-  **アサヒスタイルバランス シャルドネスパークリングノンアルコール** Alc. 0.00% ￥1,100
Asahi STYLE BALANCE Chardonnay Sparkling Non-alcoholic
ぶどうの程よい甘みとキリリとした酸味が楽しめるシャルドネスパークリングテイストです。ビタミンC配合。
- 樽生スパークリングワイン プロドライ / Draft Wine RRO DRY** Alc. 11% ￥1,100
キメ細かな泡立ち、ミネラル感たっぷりの辛口が飲む人を飽きさせません。

Wine

- ノンアルコールワイン (赤・白)** Alc. 0.00% ￥880
Vintence Cabernet (Sauvignon / Chardonnay)
ベルギー産のノンアルコールワイン。深みのあるエレガントな赤と、柑橘系の香りが爽やかな白をご用意しました。
- 赤ワイン (フランス産カベルネソーヴィニヨン)** Alc. 12% ￥1,100
Red Wine (French Cabernet Sauvignon)
カシスやブラックベリーを思わせる果実味に、ほどよい渋みとコクが広がる、しっかりとした味わいの赤ワインです。
- 白ワイン (デラウェア生ワイン)** Alc. 12% ￥1,100
White Wine (Delaware Unpasteurized Wine)
国産ワインコンクールで数々の受賞歴を誇る「岩手くずまきワイン」。醸造用デラウェアを使用した、爽やかな辛口の白ワインです。

Highball

-  **アサヒスタイルバランス ハイボールノンアルコール** Alc. 0.00% ￥880
Asahi STYLE BALANCE Highball Non-alcoholic
華やかな香りとスッキリとした炭酸感で食事との相性も良く、爽快なのどろしが楽しめるハイボールテイストです。ビタミンC配合。
- ブラックニッカクリアハイボール / Black Nikka Clear Highball** Alc. 9% ￥1,320
ほどよいウイスキー感とクセのないクリアな飲み心地、炭酸のほどよい刺激が楽しめます。

Sour

アサヒ 樽ハイ倶楽部 (レモン / カシス / グリーンシトラス / あまおう / プレーン) ¥990
Asahi TARUHAI CLUB (Lemon/Blackcurrant/Green Citrus/Amaou/Plain)

Non-Alcohol Cocktail

巨峰ソーダ / Kyoho Grape Soda Alc. 0.00% ¥1,100
レモンサワー / Lemon Sour Alc. 0.00% ¥1,100
シトラススカッシュ / Citrus Squash Alc. 0.00% ¥1,100
あまおうレモネード / Amaou Strawberry Lemonade Alc. 0.00% ¥1,100

Cocktail

カシスソーダ / Cassis Soda Alc. 5% 以下 ¥1,320
カシスオレンジ / Cassis Orange Alc. 5% 以下 ¥1,320
キティ (赤ワイン + ジンジャーエール) Alc. 5% 以下 ¥1,320
Kitty (Red Wine + Ginger Ale)
オペレーター (白ワイン + ジンジャーエール) Alc. 5% 以下 ¥1,320
Operator (White Wine + Ginger Ale)
シャンディガフ (生ビール + ジンジャーエール) Alc. 5% 以下 ¥1,320
Shandy (Draft Beer + Ginger Ale)

Premium Non-Alcoholic

八女抹茶コーラ / YAME MATCHA COLA Alc. 0.00% ¥990
コーラの爽快な甘さに、ほのかに香る八女抹茶の風味とまろやかさが絶妙にマッチした微炭酸ドリンクです。

ズエッグ (洋ナシ / ピーチ) / ZUEGG (Pear / Peach) Alc. 0.00% ¥1,320
厳選した果実のみを使用して作られたイタリア産の高品質フルーツ飲料です。

 フィーバーツリー プレミアムトニックウォーター Alc. 0.00% ¥880
Fever-Tree PREMIUM INDIAN TONIC WATER
コンゴ民主共和国のキナ由来の優しい苦味と、メキシコのビターオレンジによる繊細で爽やかな香りが特徴のトニックウォーター。

 フィーバーツリー メディタレーニアン トニックウォーター Alc. 0.00% ¥880
Fever-Tree MEDITERRANEAN TONIC WATER
コンゴ民主共和国のキナ由来の優しい苦味に、地中海沿岸で採取したレモンタイムやローズマリーのエッセンシャルオイルが香る、軽やかでフローラルな味わいのトニックウォーター。



飲む人も飲まない人もみんなが楽しめる、
体質や気分に合わせて自由な飲み方。
それが、スマートドリンク(=スマドリ)です。

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

Notice regarding food allergies

本店舗では、使用原料に含まれる特定原材料9品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)について、食物アレルギー情報を表示しています。

Dishes using ingredients that fall under the following allergen foods are so indicated on the menu cards by pictograms.

Specified allergen foods: Eggs, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanuts, walnuts, cashews

特定原材料／Allergens



他のメニューと同一の厨房で調理しているため、加工・調理過程において、特定原材料9品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)が微量に混入する可能性があります。

ご利用にあたっては、上記内容をご確認のうえ、お客さまご自身で最終的にご判断くださいますようお願いいたします。

Please note that all our dishes are prepared in the same kitchen using the same cooking utensils, and the possibility of cross-contamination of various allergens (eggs, milk, wheat, shrimp, crab, buckwheat, peanuts, walnuts, cashews) cannot be completely eliminated.