

# Pasta

## パスタ

1. モッツアレラチーズ入りトマトソーススパゲッティ ¥1,870

Tomato Sauce Spaghetti with Vegetable and Mozzarella 

パプリカや椎茸をトマトソースで煮込んだソースにモッツアレラチーズを合わせたグリーンハウス人気 No.1 のスパゲッティ
2. 海の幸と博多ネギの和風スパゲッティ ¥1,980

Japanese Sauce Spaghetti with Seafood and Hakata Leek 

海老や帆立、イカなどのシーフードに博多ネギと大葉をアクセントにした和ダシとバター香る和風スパゲッティ
3. 青唐辛子明太子パスタ ¥1,980

Spicy Cod Roe and Green Chili Pepper Spaghetti 

ペペロンチーノとあごだしをベースに爽やかな辛味が特徴の“青唐辛子明太子”を使ったパスタ
4. ミートソーススパゲッティ ¥1,870

Spaghetti Bolognese 

ホテル「伝統レシピ」を受け継いだ牛肉の旨味が際立つ逸品



1



3

# Rice Variety

## ライスバラエティ

- |                                                                                                                                                                                     | レギュラー Regular | スモール Small |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| 5. ビーフときのこのピラフ                                                                                                                                                                      | ¥2,860        | ¥2,310     |
| Beef Steak and Mushroom Pilaf                                                                  |               |            |
| たっぶりのビーフとキノコを合わせガーリック醤油で香ばしいピラフに仕上げました<br>トッピングにごぼうとネギのフライをのせ食感も楽しめる一皿にパワーアップしました <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">テイクアウトできます<br/>(10月~4月)</span> |               |            |
| 6. ホテル特製ビーフカレー                                                                                                                                                                      | ¥2,310        | ¥1,870     |
| Beef Curry with Rice                                                                           |               |            |
| 牛肉をじっくり煮込んだホテル伝統のカレー <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">テイクアウトできます<br/>(10月~4月)</span>                                                              |               |            |
| 7. シーフードカレー                                                                                                                                                                         | ¥2,310        | ¥1,870     |
| Seafood Curry with Rice                                                                         |               |            |
| エビ、イカ、ホタテの旨味が詰まったホテルオリジナルカレー <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">テイクアウトできます<br/>(10月~4月)</span>                                                      |               |            |
| 8. Green House 特製チキンオムライス                                                                                                                                                           | ¥2,200        | ¥1,760     |
| Chicken Rice in Omelet                                                                          |               |            |
| 和風に味付けした、こだわり卵”輝黄卵”で特製チキンライスを包みこんだオムライス                                                                                                                                             |               |            |
| 9. シンガポール風ナシゴレン                                                                                                                                                                     | ¥2,090        |            |
| Singaporean Pilaf “Nasi-Goreng”                                                                |               |            |
| シンガポールシェフ直伝の特製ピラフ <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">テイクアウトできます<br/>(10月~4月)</span>                                                                 |               |            |



5



8



9

※パスタ・ライスバラエティは¥330で大盛サイズに変更が可能です。

※食材に関するアレルギーや塩分をお控えのお客さまは、お気軽に予めお申し付けください。  
If you are allergic food or are observing dietary restrictions, Please kindly inform our staff.

## Bread Dish ブレッドディッシュ

### 10. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

¥1,980

American Clubhouse Sandwich

全粒粉のパンでフレッシュな野菜とジューシーなベーコンをサンド



テイクアウトできます  
(10月~4月)



10

### 11. 糸島産ポークのソースカツサンド

¥2,090

Pork Cutlet Sandwich

糸島産ポークカツを特製ソースに絡めホテルオリジナルブレッドでサンド



テイクアウトできます  
(10月~4月)



13

### 12. ミックスサンドウィッチ

¥1,870

Mixed Sandwich

ホテル特製ブレッドでツナ、卵、野菜など8種類の具材をサンド



14

### 13. 海老カツサンドウィッチ

¥2,200

Shrimp Cutlet Sandwich

海老フライをダイナミックにカットしたつぷりとサンド



テイクアウトできます  
(10月~4月)

### 14. ピッツァ マルゲリータ

¥2,090

Pizza Margherita

高温のピザ釜で焼き上げるトマトソースとモッツアレラチーズのとろけるピッツァ



### 15. フレンチトースト

¥1,870

French Toast

ホテル特製ふわふわの食パンをオリジナルレシピで味付け  
オープンでじっくり焼き上げふっくらと仕上げました  
シナモンの香りがひとときわ際立ちます



#### こだわりのメープルシロップ

透明度の多いカナダ産メープルシロップをお好みでかけてお召し上がりください

- ・ゴールドデン・・・味を引き立たせる
- ・アンバー・・・甘さ控えめ程よい甘さ
- ・ダーク・・・味も香りも濃厚



15

お得なドリンクセット…プラス ¥660 コーヒー または 紅茶よりお選びいただけます

# Main Dish

## メインディッシュ

“メインディッシュ”には全商品 ライス または パンが付きます

### 16. 国産牛のハンバーグステーキ

¥3,190

Hamburger Steak with Madera, "TERIYAKI", or Green Pepper Sauce



国産牛 100%の粗挽きハンバーグステーキ

ソースは、マデラソース、照り焼きソース、グリーンペッパーソースよりお選びいただけます



16

### 17. サーモンのムニエル (ポワレまたはフライに変更可)

¥2,970

Salmon Meunière (Poêlé or Fried are available as well)



脂ののった美味しいサーモンを、上質なバターでじっくりとムニエルに。

シンプルに焼くポワレか、こんがりと揚がったフライにも変更できます。



17

### 18. 糸島産ポークの鉄板ステーキ 和風ソース

¥2,860

Pork Steak with Japanese Sauce



糸島産のジューシーなポークステーキを和風ソースでお召し上がりください

### 19. 東京下町風 厚切りビーフカツレッツ

¥3,410

Beef Cutlet



肉厚カットのビーフを高温で軽く揚げレアでジューシーに仕上げました

ゴマ風味のウスターソースとケッパー入り焦がしバターソースが肉の旨みを引き立てます



18

### 20. 九州産ハーブ鶏もも肉のポワレ 香草風味

¥2,750

Pan Fried Chicken with Herb



新鮮な鶏もも肉を軽くコンフィにして皮目をパリッと焼き上げました

### 21. 特撰牛ヒレ肉ステーキ

100 g ¥4,400

Fillet Steak with Red Wine, Japanese or Green Pepper Sauce

130 g ¥5,170

厳選ビーフを網焼きにしました

赤ワインソース、和風ソース、グリーンペッパーソースよりお選びいただけます



22

### 22. 海老フライ タルタルソース

¥2,970

Deep Fried Shrimp with Tartar Sauce.



カラッと揚げたプリプリの海老を

オリジナルブレンド特製タルタルソースでお召し上がりください

### 23. キッズプレート

¥1,650

Kid's Plate



お子さまに人気の料理をワンプレートにご用意いたしました

ハンバーグステーキ / Hamburger Steak 海老フライ / Fried Prawn

スパゲッティミートソース / Spaghetti Bolognese フライドポテト / French Fries

ジュース・デザート / Juice and 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



23

※食材に関するアレルギーや塩分をお控えのお客さまは、お気軽に予めお申し付けください。

If you are allergic food or are observing dietary restrictions, Please kindly inform our staff.

# Appetizer & Soup

## アペタイザー & スープ

※( )内の価格は税抜き価格です。  
Parentheses indicate tax-exclusive price.

- |                                | レギュラー Regular | スモール Small |
|--------------------------------|---------------|------------|
| 24. おすすめ前菜 5種盛り合わせ             | ¥2,200        |            |
| Assorted Appetizers            |               |            |
| 日替わりでご用意しております 内容はスタッフにお尋ねください |               |            |
| 25. 伝統のビーフコンソメ                 | ¥1,320        | ¥990       |
| Consommé                       |               |            |
| 時間をかけて丁寧に仕上げたコンソメはホテルならではの逸品です |               |            |
| 26. 野菜たっぷりミネストローネ              | ¥990          | ¥770       |
| Minestrone                     |               |            |
| トマトと野菜の旨みが詰まった「食べるスープ」         |               |            |
| 27. クリームコーンスープ                 | ¥990          | ¥770       |
| Cream Corn Soup                |               |            |
| コーンの香り豊かなクリームスープ               |               |            |
| 28. オニオングラタンスープ                | ¥1,430        |            |
| Onion Gratin Soup              |               |            |
| 玉ねぎの甘味を十分にひきだしたホテル自慢のグラタンスープ   |               |            |



24



25



28

# Salad

## サラダ

- |                                                    | レギュラー Regular | スモール Small |
|----------------------------------------------------|---------------|------------|
| 29. シーフードサラダ 玄米と温泉卵添え                              | ¥1,870        | ¥1,540     |
| Seafood Salad with Brown Rice and Soft-Boiled Egg. |               |            |
| 玄米サラダをソテーしたシーフードとポーチドエッグに絡めてお召し上がりください             |               |            |
| 30. アボカドとトマトのサラダ                                   | ¥1,650        | ¥1,430     |
| Avocado and Tomato Salad                           |               |            |
| 相性抜群のトマトとアボカドにはシェフオリジナルドレッシングがおすすめ                 |               |            |



29

### お好みのドレッシングをお選びください

- ・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
- ・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
- ・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



※別途サービス料を加算させていただきます  
Service charge will be added your bill.

# Sweet & Fruit

## スイーツ & フルーツ

### 31. パティシエ自慢のケーキ各種

Pastries from Patisserie  
店頭ショーケースよりお選びください



31

### 32. ケーキセット (コーヒー、紅茶、アイスコーヒーまたはアイ스티ー)

ケーキ料金 + ¥770

Set Coffee or Tea

### 33. 生絞りアイスモンブラン ~錦糸仕立て~

¥1,980

Freshly squeezed Mont-Blanc on Ice Cream  
アイスクリームをお選びください (バニラ・抹茶・ミルクジェラート)



33

### 34. エクストラチョコレートパフェ

¥2,400

Extra Chocolate Parfait



34

### 35. ホテルメイドアイスクリーム(バニラ・抹茶・チョコレート・ストロベリー)

¥880

Hotel Made Ice Cream (Vanilla, Green Tea, Chocolate, or Strawberry)



36

### 36. ミルクソフトクリーム

¥880

Soft Cream (Milk)  
お好みでソースをお選びいただけます (いちご、チョコレート または キヤラメル)



### 季節のソフトクリーム・ミックスソフトクリーム

¥990

Soft Cream (Seasonal) Mix with milk available  
季節に合わせたおすすめソフトクリーム ※スタッフにおたずねください



### 37. フルーツ盛り合わせ

¥2,200

Assorted Fruits of the Season



37

#### 使用食材ピクトグラム 一覧



牛肉  
Beef



豚肉  
Pork



鶏肉  
Chicken



羊肉  
Mutton



魚  
Fish



海老  
Shrimp



蟹  
Crab



貝類  
Shellfish



牛乳  
Milk



卵  
Egg



落花生  
Peanut



小麦  
Wheat



そば  
Buckwheat



ごま  
Sesame



大豆  
Soybean



アルコール  
Alcohol

食材に対するアレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。  
Please alert your server to any food allergies before ordering.

季節のおすすめ  
スペシャルスイーツ



ホテルニューオータニ特製  
あまおうパンケーキ

リコッタ、クリームチーズ、マスカルポーネの3種類のチーズを使った“ふわふわ”食感のパンケーキ。  
一つは表面を香ばしくキャラメリゼし、食感の違いもお愉しみいただけます。  
冬から初春にかけて、旬を迎える大粒の「博多あまおう」を贅沢に5粒添え、あまおうジュレ、抹茶カスタード  
クリーム、黒蜜あんこ、バニラビーンズ入りの特製生クリームの上に、あまおうマカロンをトッピング。

¥3,630

※焼きあがるまで30分程のお時間をいただいております。

【提供時間】 11:00～18:00 ※イベント時は提供できない場合もございます。  
※別途サービス料を加算させていただきます。Service charge will be added your bill.



アフタヌーンティーセット

いちごのシーズンがやってきました！キュートなピンクのスイーツ  
やマカロンがお皿を彩る、人気のアフタヌーンティーです。

セット内容

- ・いちごショートケーキ/いちごチーズロールケーキ  
いちごモンブラン
- ・いちごマカロン/あまおういちごのバイタルト  
いちごパンナコッタ/いちごミニパフェ
- ・さつまいも入りシーザーサラダ仕立て  
・トマトとモッツァレラチーズのアランチーニ  
・スモークサーモンと野菜のサンドウィッチ
- ・スコーン または フレンチトースト  
～ストロベリーソース～
- ・コーヒー または ロンネフェルト社の紅茶 または ハーブティ

1名さま ¥4,800 (税、サービス料共)

【提供時間】 14:00～17:00

※ご用意できる数量に限りがございます。(1日20食)

※イベント時は提供できない場合もございます。

# Soft Drinks

## ソフトドリンク



### フレッシュメロン・ クリームソーダ

素材はもちろん、新鮮メロン。  
いつもがんばる貴方に、  
今日のご褒美！

¥1,650

11:30 以降のご提供となります



あまおう  
約10粒  
使用

【春季限定】

### あまおう<sup>こうじ</sup>苺の糀スモーザー

福岡県産甘酒とあまおう苺を贅沢に使用。  
疲労回復や免疫力向上が期待できます。  
忙しい日々に、ぜひどうぞ。

¥1,430

※酒粕（アルコール）は入っておりません

九州産かぼす&柚子とミントで爽やかに

シトラスミント・レモネード ¥935  
Citrus mint lemonade

プレミアムブレンドコーヒー ¥990  
Premium Blend Coffee

エスプレッソ ¥990  
Espresso

紅茶 <ロンネフェルト> ¥990  
(ダージリン・アールグレイ・イングリッシュブレックファスト)  
Tea (Darjeeling / Earl Grey / English Breakfast)

アイスコーヒー または アイスティー ¥990  
Iced Coffee or Iced Tea

レモネード (ホット または アイス) ¥990  
Lemonade (Hot or Iced)

甘酒 (ホット または アイス) ※酒粕 (アルコール) は入っておりません ¥770  
Amazake (Hot or Iced)

ジンジャーエール ¥770  
Ginger Ale

ウーロン茶 ¥770  
Oolong Tea

ジュース各種 ¥770  
オレンジ、トマト、アップル または グレープフルーツ  
Orange, Tomato, Pineapple, Apple or Grapefruit Juice

天然ダマスクローズ 100 本使用

飲むバラスパークロゼ ¥1,430  
Sparkling Rosewater

カプチーノ ¥1,133  
Cappuccino

カフェ・オ・レ (ホット または アイス) ¥1,133  
Café au Lait

アメリカンコーヒー ¥990  
American Coffee

ハーブティー ¥1,155  
Herb Tea

ココア または 豆乳ココア ¥1,078  
Cocoa or Soy Milk Cocoa

コーラ (レギュラー または ノンカロリー) ¥770  
Cola (Regular or Non-calorie)

ペリエ (330ml) ¥880  
Perrier

ミルクシェイク ¥1,100  
バニラ、ブルーベリー、チョコレート または ストロベリー  
Milk Shake (Vanilla, Blueberry, Chocolate or Strawberry)

※別途サービス料を加算させていただきます  
Service charge will be added your bill.



飲めても飲めなくても、みんな飲みトモ。

飲める人も飲め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。

スマドリって？  
詳しくはこちら



Beer

アサヒゼロ ￥1,100

Asahi ZERO

『ZEROの衝撃』で話題を呼んでいる新商品。本格ビールを醸造してから、完全にアルコール分を取り除き、通常の倍以上のうまみ成分を残しました



新商品

Alc. 0.00%

アサヒドライゼロ ￥1,100

Asahi DRY ZERO

いま日本で最も支持されているノンアルコールビール。しかもカロリーゼロ、糖質ゼロです。



Alc. 5%

アサヒ スーパードライ ￥1,320

Asahi SUPER DRY (Draft Beer)

発酵由来のビールらしい香りとホップの香り、辛口の骨格を継承しグツとくる飲みごたえ



Sparkling Wine

シャルドネスパークリングワインテイスト ￥880

Asahi STYLE BALANCE

ぶどうの程よい甘みとキリリとした酸味が特徴

ノンアルコール

Alc. 0.00%



樽生スパークリングワイン プロドライ ￥1,100

Draft Wine RRO DRY

ミネラル感たっぷりの辛口、きめ細かく優しい泡立ちが特徴

Alc. 11%



Wine

ノンアルコールワイン(赤・白) ￥880

Vintence Cabernet Sauvignon / Chardonnay

本物のワインと間違えるほど精巧な味わいの、

ベルギー産ノンアルコールワインです。

深みのあるエレガントなカベルネソーヴィニヨンの赤と柑橘系フルーツの香りが爽やかなソーヴィニヨンブランの白。

Alc. 0.00%



樽生ワイン(赤・白) ￥1,100

白ワイン: デラウェア生ワイン

国産ワインコンクールでの数々の受賞歴のある、『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白ワインです。

赤ワイン: イタリア産マルベック

Alc. 12.0%



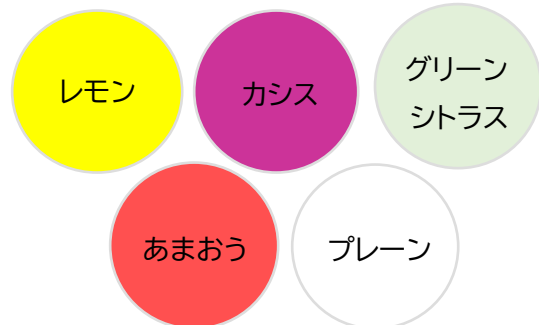
Sour

アサヒ 樽ハイ倶楽部 (サワー各種) ￥990

Asahi TARUHAI CLUB

ほのか柑橘の風味が感じられ、フレーバーを足しても美味しいアルコール7%のプレーンサワー各種、お好みのフレーバーをお選びいただけます

Alc. 7%



※別途サービス料を加算させていただきます  
Service charge will be added your bill.

## High Ball

### やさしいハイボールテイスト

¥ 880

Asahi STYLE BALANCE

華やかなウイスキーの風味と爽快なのどごし

ノンアルコール

Alc.  
0.00%



### いつものハイボール “ブラックニッカ”

¥ 1,320

Asahi BLACK NIKKA

鮮やかなキレに飽きの来ない飲みやすさ

新鮮な爽快感が特徴

Alc.  
9%



## Cocktail

### やさしいノンアルコールカクテル

¥ 1,100

Non-alcohol Cocktail

ノンアルコール

Alc.  
0.00%

巨峰ソーダ

レモンサワー

シトラスカッシュ

あまおうレモネード



### いつものカクテル

¥ 1,320

Cocktail

Alc.  
5%以下

カシスソーダ

カシスオレンジ

キティ

(赤ワイン+ジンジャーエール)

オペレーター

(白ワイン+ジンジャーエール)

シャンディガフ

(生ビール+ジンジャーエール)



## Premium Non Alcoholic

### 八女抹茶コーラ

¥ 990

YAME MATCHA COLA

全国的に有名な福岡県八女産の抹茶と

コーラを絶妙にブレンド。

見事な和洋折衷の味わいに、

くせになる人が続出中です。



### ズエッグ 梨/桃

¥ 1,320

ZUEGG Pear / Peach

イタリア産の高品質フルーツ飲料。

とろりと濃厚な味わい。



### エルダーフラワー トニックウォーター

¥ 880

Elderflower Tonic Water

エルダーフラワーのフルーティーな香りと

甘味が特徴のプレミアムトニックウォーター

ノンアルコール

Alc.  
0.00%



### シシリアンレモン トニックウォーター

¥ 880

Lemon Tonic Water

シチリア産の最高級レモンと、コンゴ民主共和国産

最高品質のキニーネをブレンド。

ノンアルコール

Alc.  
0.00%



※別途サービス料を加算させていただきます  
Service charge will be added your bill.