



江戸前うな重御膳

上質なうなぎを一度白焼きにして

ふっくら蒸しあげました



※写真は特上です

「特」 (一尾)

七、七〇〇円
(七、〇〇〇円)

「特上」 (一尾半)

九、三五〇円
(八、五〇〇円)

いずれも 小鉢・肝吸い・香の物が付きます



このマークがついた商品は、ご飯をJシリアルに変更できます

※(一)内は税抜価格です。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。

雪

御料理六品 御飯 留椀 香の物 デザート
(前菜 座付 向附 煮物 焼物 合肴)

九、九〇〇円
(九、〇〇〇円)

月

御料理六品 御飯 留椀 香の物 デザート
(前菜 座付 向附 煮物 焼物 合肴)

一三、二〇〇円
(一二、〇〇〇円)

花

御料理七品 御飯 留椀 香の物 デザート
(前菜 座付 向附 煮物 焼物 合肴 酢肴)

一六、五〇〇円
(一五、〇〇〇円)

※(一)内は税抜価格です。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。

おすすめ夕食御膳

天麩羅御膳

前菜 お造り二種 天麩羅一ノ膳 天麩羅二ノ膳
食事 甘味

八、二五〇円
(七、五〇〇円)

お造り御膳

前菜 吸い物 お造り五種盛合せ
食事 甘味

六、六〇〇円
(六、〇〇〇円)

鯛のあら炊き御膳

前菜 お造り 鯛のあら炊き
食事 甘味

五、五〇〇円
(五、〇〇〇円)

健康を美味しく叶える、こだわりの国産八穀米

健康と美味しさ、どちらも迫及した料理をお客様へご提供したい、
そんな思いから生まれたのが
ホテルニューオータニオリジナルの雑穀「J シリアル」です。

国内有数の雑穀の生産地として知られる、岩手県軽米町産のあわやたかきび、アマランサスなど8種類の雑穀を独自配合でブレンド。食物繊維やたんぱく質、ビタミン、ミネラルのほか、ポリフェノールもたっぷり含んだ栄養価の高いヘルシーな雑穀に仕上げました。ホテルニューオータニでは、美味を追求し、厳選・吟味した「J シリアル」を一部使用しております。ぜひご賞味ください。





にぎり寿司御膳

※写真はイメージです



和牛ロース御膳

※写真はイメージです

九、九〇〇円
(九、〇〇〇円)

前 菜

お造り二種

和牛ロースの網焼き

サラダ

お食事

甘 味

七、七〇〇円
(七、〇〇〇円)

前 菜

おまかせ握り七貫

細巻き一本

茶碗蒸し

赤出汁

甘 味

※(一)内は税抜価格です。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。

◆逸品料理

茗荷豆腐	八八〇円
木野子と春菊の重陽和え	八八〇円
烏賊の紅葉和え	一、三二〇円
そばの刺身	一、三二〇円
神経締め鰻のかば焼きのうぎく	三、三〇〇円
浅倉産博多万能葱と 若芽のぬた和え	九九〇円

◆逸品料理

シンプル野菜サラダ	八八〇円
フルーツトマトスライス	一、一〇〇円
千羽鶴特製明太子	九九〇円
出汁巻き玉子	一、三二〇円
茶碗蒸し	六六〇円

◆お椀物

萩真薯澄まし仕立て	一、三二〇円
名残り鰻の葛打ち	一、三二〇円
真鯛の澄まし仕立て	一、三二〇円

江戸前うな重御膳

上質なうなぎを一度白焼きにして

ふっくら蒸しあげました



※写真は特上です

「特」 (一尾) 七、七〇〇円

「特上」 (一尾半) 九、三五〇円

いずれも 小鉢・肝吸い・香の物が付きます

※表示価格に別途サービス料を加算させていただきます

おすすめ丼



胡麻香るこだわりのタレで仕上げた逸品

◇下町天丼

小鉢・味噌汁・甘味

四、一八〇円



柔らかく濃厚なうまみが口中に広がる美味しさ

◇博多和牛丼

小鉢・味噌汁・甘味

五、三〇〇円

◇お造り

お造り三種盛り合わせ

二、二〇〇円

まぐろ刺し

一、六五〇円

◇焼き物

かます黄金焼き

一、六五〇円

太刀魚柚庵焼き

一、六五〇円

博多地鶏のハム炙り

一、三二〇円

博多地鶏の塩焼き

一、六五〇円

◇煮物

真鯛のかぶと煮

三、〇八〇円

菊花蕪帆立鑄込み

一、八七〇円

金目鯛山椒煮

一、八七〇円

焼き茄子

八八〇円

うなぎの白焼き

または 蒲焼き

六、六〇〇円

◆揚げ物

天麩羅の盛り合わせ	二、七五〇円
鮪のカツ ジャポネソース添え	一、三二〇円
じゃこと季節野菜のかき揚げ	一、一〇〇円
海老の五色揚げ	一、一〇〇円
揚げ出汁豆腐	一、一〇〇円
さつま揚げ	一、一〇〇円
穴子一本揚げ	二、二〇〇円
間八かまの唐揚げ	一、九八〇円

◆肉料理

博多和牛ロース肉の山椒焼き	六、六〇〇円
博多和牛フィレ肉の山椒焼き	八、八〇〇円
博多和牛ロース肉の網焼き	六、六〇〇円
博多和牛フィレ肉の網焼き	八、八〇〇円

◆お食事

野菜きのこ雑炊	一、一〇〇円
明太子茶漬け	一、三二〇円
真鯛の茶漬け	二、七五〇円
稲庭うどん	一、四三〇円
結びごぼう天と博多和牛の肉うどん	二、二〇〇円
零余子の炊き込みご飯	一、八五〇円

※土鍋で炊き上げます(一合)
※三〇分ほどお時間を頂戴いたします

特選和だし麺	一、八七〇円
とんこつ和だし麺	一、八七〇円
和だし麺 とまと香る塩	一、八七〇円

◆おまかせ握り

梅 握り三貫と細巻き	一、六五〇円
竹 握り五貫と細巻き	二、七五〇円
松 握り七貫と細巻き	四、四〇〇円

◆甘味

ホテルニューオータニ特製 牛乳ジェラート・抹茶アイス	五五〇円
彩り寒天 黒蜜添え	五五〇円
白木耳の香母酢ゼリー寄せ	五五〇円