

# お昼のおすすめ御膳



※写真はイメージです  
内容は食材の仕入れにより変わります。

## 彩食御膳

三、五二〇円  
(三、二〇〇円)

◇季節の小鉢

◇お造り

◇煮物

◇台の物

◇蒸し物

◇お食事

◇甘味

お食事のご飯を「シリアル」に変更できます

プラス三三〇円  
(三、〇〇円)

家族でお祝いなどのお集りに・・・

## 料理長おまかせ特別会席

結納・お顔合わせプラン・ご法要・お子様お祝いプランなど  
ご利用内容に応じたお料理をご予約にて賜ります。

お気軽にお申し付けください。







※写真はイメージです

## 和牛ロース御膳

七、七〇〇円  
(七、〇〇〇円)

- ◇小鉢
- ◇和牛ロースの網焼き  
サラダ
- ◇茶碗蒸し
- ◇お食事
- ◇甘味



## 博多和牛と鰻重御膳

七、七〇〇円  
(七、〇〇〇円)

- ◇小鉢
- ◇温泉卵
- ◇香の物
- ◇吸い物

※(一)内は税抜価格です。税込み価格に別途、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。



※写真はイメージです

## 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、どちらも追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。



## 天麩羅御膳

四、四〇〇円  
(四、〇〇〇円)

◇季節の小鉢

◇茶碗蒸し

◇天麩羅盛り合わせ

◇お食事

◇甘味

お食事のご飯をJシリアルに変更できます プラス三三〇円  
(三〇〇円)

※(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。  
 ※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。



## 手打ちそば御膳

小鉢 手打ちそば 天麩羅盛り合わせ  
そば湯 甘味

三、三〇〇円  
(三、〇〇〇円)

## お造り御膳

小鉢 お造り五種盛り合わせ 茶碗蒸し  
お食事 甘味

四、一八〇円  
(三、八〇〇円)

## 鯛のあら炊き御膳

小鉢 茶碗蒸し 鯛のあら炊き  
お食事 甘味

四、四〇〇円  
(四、〇〇〇円)

## 松花堂弁当

前菜 お造り三種  
盛り込み 煮物 揚げ物 酢の物  
お食事 甘味

五、五〇〇円  
(五、〇〇〇円)



## 結びごぼう天と 博多和牛の肉うどん御膳

二、六四〇円  
(二、四〇〇円)

◇かしわおにぎり

◇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。

# 江戸前うなぎ重御膳

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



「並」 (半尾)

六、〇五〇円  
(五、五〇〇円)



「特」 (一尾)

七、七〇〇円  
(七、〇〇〇円)



「特上」 (二尾半)

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「シリアル」に変更できます



## にぎり寿司御膳

五、五〇〇円  
(五、〇〇〇円)

◇小鉢

◇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。税込み価格に別途、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。





こだわりの九州産食材を使用した

## 博多めんたいまぶし御膳

四、一八〇円  
(三、八〇〇円)

櫛崎商店の「青唐辛子明太子」はすっきりと爽快な辛みが特徴。  
一番摘み海苔専門店 海苔使黒滝の最上位品 有明海産焼き海苔「旬重優等級」を乗せてお召し上がりください。  
残ったご飯は胡麻だれとあご出汁をかけてお茶漬けどうぞ。

## おすすめ丼ぶり



### まぐろ漬け丼

味噌汁 甘味付き

二、六四〇円  
(二、四〇〇円)

### いくら丼

味噌汁 甘味付き

二、六四〇円  
(二、四〇〇円)

### 下町天丼

味噌汁 甘味付き

四、一八〇円  
(三、八〇〇円)

### 博多和牛丼

小鉢 味噌汁 甘味付き

五、三〇〇円  
(四、八一八円)



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。  
※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。

千羽鶴の料理長がつくる絶品「和だし麺」シリーズ



料理長特製焼きあごとカツオ出汁仕上げ

特選和だし麺御膳

二、五三〇円  
(二、三〇〇円)

和風だしが効いたあっさり豚骨

とんこつ和だし麺御膳

二、五三〇円  
(二、三〇〇円)

和だし麺シリーズに塩味が新登場

和だし麺御膳

とまと香る塩

二、五三〇円  
(二、三〇〇円)

小鉢 白ご飯 甘味付き

## 会席料理

### ミニ会席

御料理七品

前菜 座付き お造り 煮物 焼物 食事 甘味

五、五〇〇円  
(五、〇〇〇円)

### おまかせ会席 雪

御料理八品

前菜 座付き お造り 煮物 焼物 合肴 食事 甘味

九、九〇〇円  
(九、〇〇〇円)

### おまかせ会席 月

御料理八品

前菜 座付き お造り 煮物 焼物 合肴 食事 甘味

一三、二〇〇円  
(一二、〇〇〇円)

※(一)内は税抜価格です。税込み価格に別途、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。