

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Jシリアルに変更できます

プラス三三〇円
(三、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。





料理長特製焼きあごとカツオ出汁仕上げ

特選和だし麵御膳

二、五三〇円
(二、三〇〇円)

和風だしが効いたあつさり豚骨

とんこつ和だし麵御膳

二、五三〇円
(二、三〇〇円)

和だし麵シリーズに塩味が新登場

和だし麵御膳

とまと香る塩

小鉢 白ご飯 甘味付き
二、五三〇円
(二、三〇〇円)

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。

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。



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)

※写真はイメージです

※(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。

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、〇〇〇E)

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、〇〇五)

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
(一、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」 (二尾)

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J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



※写真はイメージです

※(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

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。



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)

千羽鶴の料理長がつくる絶品「和だし麺」シリーズ

※(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。