



江戸前うなぎ御膳

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



※写真はイメージです

「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」 (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

せいろ蒸しも承ります



このマークがついた商品は、ご飯を丁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。

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、三五〇円
(八、五〇〇円)

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、一、〇〇〇円
(一〇、〇〇〇円)

花

御料理八品 御飯 留椀 香の物 デザート
(先付 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。
※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

にぎり寿司御膳

七、七〇〇円
(七、〇〇〇円)



※写真はイメージです

和牛ロース御膳

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

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。

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、
そんな想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。

