

ご宿泊のお客様は
10%割引でご利用いただけます

Guests staying at our hotel
can enjoy a 10% discount.

NEW OTANI

MENU

5:00p.m.~9:00p.m. (L.O.8:30p.m.)



北海御膳 ¥4,800

Japanese set menu

- ◆ 本日の珍味3種
- ◆ スワイ蟹とイカ・野菜の天麩羅
- ◆ 自家製いくら醤油漬
小井ぶり・香の物
- ◆ 3kinds of today's delicacies
- ◆ Snow crab, squid and vegetable tempura
- ◆ Homemade salmon roe marinated in soy sauce pickles
- ◆ ホタテと野菜のバター焼き
- ◆ 旨味たっぷり蟹汁
- ◆ イカの刺身
- ◆ Butter-grilled scallops and vegetables
- ◆ Flavorful crab soup
- ◆ Squid sashimi

おすすめ
メニュー
special menu

◆ 道産牛ヒレステーキ丼 ¥2,850

(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー付)

Hokkaido beef fillet steak rice bowl

(Comes with salad, rice, soup and coffee)

Chef's original source wet appetite

醤油ベースの料理長特製のタレがお肉と絡み合い
食欲を一層掻き立てます

人気の定番メニュー / popular menu

1 海老と野菜の天婦羅定食 ¥2,500

(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー付)

Shrimp and vegetable tempura

(Comes with small bowl, pickles, miso soup and coffee)



2 サーモンいくら丼 ¥2,500

(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー付)

Salmon roe bowl

(Comes with small bowl, pickles, miso soup and coffee)



3 ふんわり卵の親子丼 ¥1,800

(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー付)

Fluffy egg oyakodon

(Comes with small bowl, pickles, miso soup and coffee)



デザート / Dessert

本日のシェフパティシエおすすめデザート ¥1,350

Today's pastry chef's recommended dessert

ドリンク / Drink

生ビール & ナッツセット ¥1,300

(単品はグラス...¥950)

Draft beer & nuts set (Single item is a glass)

自家製アイスクリーム クランブル添え ¥600

(バニラもしくはストロベリーをお選びください)

Homemade ice cream (Choice of vanilla or strawberry)

グラスワイン (赤・白) ¥850

Glass of wine (red/white)

◆ 食材の入荷状況によりメニュー内容の変更またはメニュー提供を休止することがございます。

◆ 料金には税金・サービス料が含まれております。