

人気の定番メニュー

LUNCH × MENU

好きなものをお好きなだけ楽しめる

「サイドビュッフェ」付ランチ

サラダ・スイーツ・スープ・コーヒー・ビネガードリンク
デトックスウォーター・ソフトドリンク付

金曜と土曜は【樽生スパークリングワイン】を楽しめます

「サイドビュッフェ」のみのご利用は 1,800円



※画像はイメージです



五目焼きそば

¥2,300

単品 ¥1,500



海の幸入りスープそば

¥2,500

単品 ¥1,700



上海焼きそば

¥2,300

単品 ¥1,500



五目チャーハン

¥2,200

単品 ¥1,400



牛肉の黒胡椒炒め
(ライス・ザーサイ付)

¥2,300

単品 ¥1,500



海老入りタンタン麺

¥2,300

単品 ¥1,500



黒酢の酢豚
(ライス・ザーサイ付)

¥2,300

単品 ¥1,500



八宝菜
(ライス・ザーサイ付)

¥2,300

単品 ¥1,500



ニューオータニ特製ハンバーグ
オリジナルジャポネソース
(ライス付)

¥2,400

単品 ¥1,600



有頭大海老フライ
(ライス付)

¥2,400

単品 ¥1,600



鯉漬け丼
(小鉢・香の物・味噌汁付)

¥2,300

単品 ¥1,500

Rendezvous Lounge
 ✦ ランデブーラウンジ ✦

ランチメニュー
 (日・月曜定休)
 11:30 ~ 14:00 (L.O. 13:30)

◆当レストランで使用しているお米は国産米です。 ◆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。

サイドビュッフェ付ランチメニュー

CHEF'S × LUNCH

好きなものをお好きなだけ楽しめる
月に2回メニューかわる
お得な「サイドビュッフェ」付ランチ

サラダ・スイーツ・スープ・コーヒー・ビネガードリンク
デトックスウォーター・ソフトドリンク付
金曜と土曜は【樽生スパークリングワイン】を楽しめます

「サイドビュッフェ」のみのご利用は 1,800円



※画像はイメージです

4 / 1~15

白老和牛のすき焼き丼 温玉添え
(香の物・味噌汁付) ¥2,200



白老和牛のすき焼き丼 温玉添え
(香の物・味噌汁付)



ブラックオムハヤシ

ブラックオムハヤシ ¥2,000

豚肉の細切りスープそば
(醤油味) ¥2,000



豚肉の細切りスープそば
(醤油味)



海老と玉子のチリソース
(ライス・ザーサイ付)

海老と玉子のチリソース
(ライス・ザーサイ付) ¥2,000

4 / 16~30

鉄火丼
(小鉢・香の物・味噌汁付) ¥2,200



鉄火丼
(小鉢・香の物・味噌汁付)



銀座ヒレカツカレー

銀座ヒレカツカレー ¥2,000

海老入り野菜スープそば
(塩味) ¥2,000



海老入り野菜スープそば
(塩味)



油淋鶏
(ライス・ザーサイ付)

油淋鶏
(ライス・ザーサイ付) ¥2,000

◆当レストランで使用しているお米は国産米です。◆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。

おすすめ&セットメニュー

LUNCH × MENU

好きなものをお好きなだけ楽しめる
お料理に「サイドビュッフェ」をお付けできます

SIDE BUFFET + 800円

サラダ・スイーツ・スープ・コーヒー・ビネガードリンク
デトックスウォーター・ソフトドリンク付

金曜と土曜は【樽生スパークリングワイン】を楽しめます

「サイドビュッフェ」のみのご利用は 1,800円



※画像はイメージです

Recommended MENU ~おすすめメニュー~



SINEDOKAISEN MEN

新江戸海鮮麺

単品 ¥3,200

上品な香りと旨味の澄んだ昆布だしを使い
油ひかえめでヘルシーに仕上げた
海鮮あんかけ麺

SET MENU ~セットメニュー~

Perfect lunch set
パーフェクトランチセット
¥2,700

ニューオータニ自慢の味、海老のチリソース煮・黒酢の酢豚・油淋鶏・麻婆豆腐と
選べる麺が付いたセットメニュー

- パーフェクトプレート・・・海老のチリソース煮、黒酢の酢豚、油淋鶏、麻婆豆腐
- 選べる麺・・・「五目あんかけ焼きそば」又は「海の幸入りあんかけ焼きそば」
- サラダ ● デザート ● コーヒー（※ コーヒーバーをご利用ください）
※ ライスをご希望の方はスタッフへお申し出ください



SHIKISAI
和御膳「四季彩」

¥2,700

- ・ 小 鉢：珍味三種
- ・ 御 造り：鰹と烏賊 あしらひ
- ・ 焼物八寸：鱈西京焼き（玉子・他お料理五種）
- ・ 御 食事：白飯 香の物
- ・ 留 椀：かに汁
- ・ コーヒー（※ コーヒーバーをご利用ください）

◆当レストランで使用しているお米は国産米です。 ◆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。