

人気の定番メニュー

LUNCH × MENU

お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



八宝菜

(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



牛肉の黒胡椒炒め
(ライス、ザーサイ付)

¥ 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



有頭大海老フライ

(ライス付)

¥ 2,400

単品 ¥1,600



ブラックオムハヤシ

¥ 2,400

単品 ¥1,600



道産牛ステーキ丼

(小鉢、香の物、味噌汁付)

¥ 2,550

単品 ¥1,750



ブラック冷やし担々麺

¥ 2,750

単品 ¥1,950

◆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

8/1~15

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)

銀座ヒレカツカレー

¥2,000



銀座ヒレカツカレー

豚肉入りブラック担々麺

¥2,000



豚肉入りブラック担々麺

海老と玉子のチリソース
(ライス、ザーサイ付)

¥2,000



海老と玉子のチリソース
(ライス、ザーサイ付)

8/16~30

道産牛味噌カツ丼
(小鉢、香の物、味噌汁付) ¥2,000



道産牛味噌カツ丼
(小鉢、香の物、味噌汁付)

道産牛のスマッシュバーガー

¥2,000



道産牛のスマッシュバーガー

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)

¥2,000



油淋鶏
(ライス、ザーサイ付)

◆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 / セット ¥4,000

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
単品 ¥2,700 / セット ¥3,500

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・・・「五日あんかけ焼きそば」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」

単品 ¥2,700 / セット ¥3,500

- ・先付け：季節の小鉢二種
- ・お造り：甘海老、鮫鱈（あしらひ色々）
- ・焼物：そい幽庵焼き（厚焼き玉子、季節の流し物、他の御料理四種）
- ・お食事：蟹そばろ御飯（香の物）
- ・留碗：お味噌汁



◆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。