

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

17:00P.M.~21:00P.M. (L.O.20:30)



おすすめメニュー Recommend Menu

■ 北海御膳

Japanese set menu

- ◆ 本日の珍味3種
3 delicacies of the day
- ◆ ズワイ蟹とイカ・野菜の天婦羅
Snow crab, squid and vegetable tempura
- ◆ イカの刺身
Squid sashimi
- ◆ 帆立と野菜のバター焼き
Butter-grilled scallops and vegetables
- ◆ 近海で採れたソイの昆布め
とサーモン小丼
Small bowl of salmon and kelp-cured
black rockfish
- ◆ 旨味たっぷり蟹汁
Flavorful crab soup

¥4,800

■ 白老和牛リブローズの網焼き

季節のお野菜を添えて

Grilled Shiraoi Wagyu Ribeye Steak
Served with seasonal vegetables.

- * 和風おろしポン酢ソース
- * オリエンタルジンジャーソース
(山ワサビ醤油漬け/ガーリックチップ/花塩)
- (サラダ・ライス・お吸い物・コーヒー付き)
- (Comes with small bowl, pickles, miso soup and coffee)

¥5,980



人気の定番メニュー

- 富良野和牛100% ハンバーグステーキ
クミン香るオリジナルジャポネーズソース
(サラダ・ライス・お吸い物・コーヒー付き)
100% Furano Wagyu beef hamburger steak original Japonais sauce ¥3,800
- 道産牛ヒレスステーキ丼
Rice bowl with steak ¥2,850
(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー)
- 海鮮三色丼 (鮪・サーモン・イカ)
Three-color seafood bowl (tuna, salmon, squid)
(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー) ¥2,600
- 海老と野菜の天婦羅定食
Shrimp and vegetable tempura set meal
(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー) ¥2,500
- ふんわり卵の親子丼
Fluffy egg oyakodon
(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー) ¥1,800



デザート/Dessert

- 本日のシェフパティシエおすすめデザート
Today's pastry chef's recommended dessert ¥1,350
- 自家製アイスクリーム クランブル添え
(バニラもしくはストロベリーをお選びください) ¥600
- Homemade ice cream
(Choice of vanilla or strawberry)

ドリンク/Drink

- 生ビール&ナッツセット
(単品グラスは¥950) ¥1,300
(Single item is a glass... ¥950)
- Draft beer & nuts set
(Single item is a glass... ¥750)
- グラスワイン (赤・白)
Glass of wine (red/white) ¥850

◆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。