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 12月は毎日【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



黒酢の酢豚 (ライス、ザーサイ付)



単品 ¥1,500



¥ 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



豚肉のブラックビーンズ炒め (ライス、ザーサイ付)

¥ 2,300 単品 ¥ 1,500



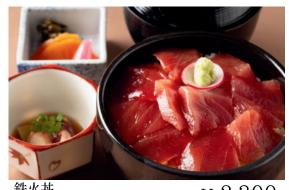
シーフードドリア (北海道産3種豆のバターライス) (辛みあります)

¥ 2,400 単品 ¥1,600



有頭大海老フライ (ライス付)

¥ 2,400 単品¥1.600



(小鉢、香の物、味噌汁付)

¥ 2,300 単品¥1.500



CHEF'S × LUNCH

お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 12月は毎日【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

$\frac{12}{2}$ 2~13

鰻ひつまぶし (香の物・味噌汁付)

(醬油味)

¥ 2,200

銀座ヒレカツカレー

¥ 2,000

牛肉のカレー炒め入りスープそば

¥ 2,000

鶏肉と野菜の辛子山椒炒め (ライス、ザーサイ付)

¥2,000



鰻ひつまぶし (香の物・味噌汁付)



牛肉のカレー炒め入りスープそば(醬油味)



銀座ヒレカツカレ



鶏肉と野菜の辛子山椒炒め

$\frac{12}{16}$ 26

道産牛ステーキ丼 (小鉢、香の物、味噌汁付) ¥ 2,000

ビーフシチュー・オムライス (北海道産3種豆のパターライス)

¥ 2,000

鶏肉と青梗菜のスープそば(塩味)

¥2,000

油淋鶏

(ライス、ザーサイ付)

¥ 2,000



道産牛ステーキ丼 (小鉢、香の物、味噌汁付)



鶏肉と青梗菜のスープそば(塩味)



ビーフシチュー・オムライス (北海道産3種豆のパターライス)



(ライス、ザーサイ付)

LUNCH×M€NU

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 12月は毎日【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~



SINEDOKAISENMEN 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」

単品¥2,700/セット¥3,500

・ 先付け:季節の小缽二種

・お造り:サーモン 帆立 あしらい色々

・焼物:秋刀魚幽庵焼き 厚焼き玉子 季節の流し物 他御料理四種

・お食事:鰻とろろ御飯 香の物

・留椀:お味噌汁



(サラダ・ライス・お吸い物・コーヒー付きプランセット) 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

3,800 円(稅込)

北海道産季節の温野菜を添えた、富良野和牛100%のハンバーグステーキ 噛むほどに旨味が溢れ出すジューシーなハンバーグを、 クミンが香る自家製ジャポネーズソースでお楽しみください。