

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)



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

おすすめ メニュー

Recommend MENU

白老和牛リブロースの網焼き

◆ 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

1 富良野和牛100% ハンバーグステーキ ¥3,800

クミン香るオリジナルジャポネーズソース
100% Furano Wagyu beef hamburger steak original Japonais sauce
(サラダ・ライス・お吸い物・コーヒー付き)

2 道産牛ヒレステーキ丼 ¥2,850

Rice bowl with steak
(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー)

3 海鮮三色丼 (鮪・サーモン・イカ) ¥2,600

Three-color seafood bowl (tuna, salmon, squid)
(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー)

4 海老と野菜の天婦羅定食 ¥2,500

Shrimp and vegetable tempura set meal
(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー)

5 ふんわり卵の親子丼 ¥1,800

Fluffy egg oyakodon
(小鉢・香の物・みそ汁・コーヒー)

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)

Homemade ice cream ¥600
(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) Draft beer & nuts set ¥1,300

(Single item is a glass... ¥750)

グラスワイン (赤・白) ¥850
Glass of wine (red/white)



◆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。