

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

◆ 道産牛ヒレステーキ丼

Rice bowl with steak

- ・小鉢
- ・香の物
- ・みそ汁
- ・コーヒー

(Comes with small bowl, pickles, miso soup and coffee)

¥2,850

人気の定番メニュー

1 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

2 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

3 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)
Homemade ice cream (Choice of vanilla or strawberry) ¥600

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 (Single item is a glass・・・¥950) ¥1,300

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。