



## 江戸前うな重御膳

上質なうなぎを一度白焼きにして  
ふっくら蒸しあげました



※写真はイメージです

「並」 (半尾)

六、〇五〇円  
(五、五〇〇円)

「特」 (一尾)

七、七〇〇円  
(七、〇〇〇円)

「特上」 (一尾半)

九、三五〇円  
(八、五〇〇円)

いずれも 小鉢・肝吸い・香の物が付きます



このマークがついた商品は、ご飯をJシリアルに変更できます

※(一)内は税抜価格です。別途、サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

## 雪

御料理六品 御飯 留椀 香の物 デザート

(前菜 座付 向附 煮物 焼物 合肴)

九、九〇〇円  
(九、〇〇〇円)

## 月

御料理六品 御飯 留椀 香の物 デザート

(前菜 座付 向附 煮物 焼物 合肴)

一三、二〇〇円  
(一二、〇〇〇円)

## 花

御料理八品 御飯 留椀 香の物 デザート

(先付 前菜 座付 向附 煮物 焼物 合肴 酢肴)

一六、五〇〇円  
(一五、〇〇〇円)

※(一)内は税抜価格です。別途、サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

## 和牛ロース御膳



※写真はイメージです

九、九〇〇円  
(九、〇〇〇円)

前菜

お造り二種

和牛ロースの網焼き

サラダ

お食事

甘味

## にぎり寿司御膳



※写真はイメージです

七、七〇〇円  
(七、〇〇〇円)

前菜

おまかせ握り七貫

細巻き一本

茶碗蒸し

赤出汁

甘味

※（一）内は税抜価格です。別途、サービス料を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。



# おすすめ夕食御膳

## 天麩羅御膳

前菜 お造り二種 天麩羅一ノ膳 天麩羅二ノ膳  
食事 甘味

八、二五〇円  
(七、五〇〇円)

## お造り御膳

前菜 吸い物 お造り五種盛合せ  
食事 甘味

六、六〇〇円  
(六、〇〇〇円)

## 鯛のあら炊き御膳

前菜 お造り 鯛のあら炊き  
食事 甘味

五、五〇〇円  
(五、〇〇〇円)

## 健康を美味しく叶える、こだわりの国産八穀米

健康と美味しさ、どちらも迫及した料理をお客様へご提供したい、  
そんな思いから生まれたのが  
ホテルニューオータニオリジナルの雑穀「J シリアル」です。

国内有数の雑穀の生産地として知られる、岩手県軽米町産のあわやたかきび、アマランサスなど 8 種類の雑穀を独自配合でブレンド。食物繊維やたんぱく質、ビタミン、ミネラルのほか、ポリフェノールもたっぷり含んだ栄養価の高いヘルシーな雑穀に仕上げました。ホテルニューオータニでは、美味を追求し、厳選・吟味した「J シリアル」を一部使用しております。ぜひご賞味ください。

