アラカルト全てのメニューに
コーヒー or 紅茶 付き
※キッズメニューは除く
All menus come
with Coffee or Tea.
※Excludes Children's Lunch

Lunch

A la carte Menu

アラカルト メニュー

11:00 ～ 14:30



煮込みハンバーグ ビーフシチュー添え ￥2,600
（パンまたはライス）
"Stewed Hamburg Steak with Beef Stew"

ジューシーハンバーグにじっくり煮込んだビーフシチューを添えた贅沢な一品です。



シーフードフライ盛り合わせ ￥2,500
（パンまたはライス）
Assorted Fried Seafood

大海老・サーモンフライ・白身魚を使用した、シーフードフライ盛り合わせ。
特製タルタルソースとの相性も抜群です。



蟹と海老のドリア ￥2,200
Crab and Shrimp Doria

バターライスの上に、カニと海老をふんだんにあしらった贅沢熱々ドリアです。



三元豚のカツカレー ￥2,300
Pork Cutlet Curry Rice

ニューオータニ特製 ビーフカレー ￥1,700
Beef Curry with Rice Cereals

Weekly Menu

週替わりメニュー

★ Fujisawaランチ ￥2,000
Fujisawa Lunch

★ パスタランチ ￥1,700
Pasta Lunch

※今週のメニューの詳細は別紙をご覧ください。

お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、係員よりご案内いたします。その他ご不明な点がございましたら、お気軽にお尋ねください。

※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。
Menus may change depending on the availability of ingredients.
※写真はイメージです。／ The photo is only representation.
※表示価格には消費税を含みます。／ Above prices include consumption tax.

Value Meal

お得なランチセット

お食事と一緒にご注文ください

スープ＆サラダバー Soup & Salad Bar ＋￥500

ランチデザート Lunch Dessert ＋￥400

スープ＆サラダバー Soup & Salad Bar ＋ランチデザート Lunch Dessert ＋￥800

※ランチデザートは週替わりです。詳細は別紙をご覧ください。



ビーフシチュー 温野菜添え ￥2,600

（パンまたはライス）

Beef Stew served with Warm Vegetables

ニューオータニの伝統を引き継ぐソースで牛肉をボルドーワインでじっくり煮込んだ口の中でとろけるシチューです。



大海老と帆立貝柱のチリソース ￥2,400

【ザーサイ・ライス・スープ付】

Shimp and Scallops in chili Sauce

ぷりぷりの大海老と帆立に、伝統あるホテル特製のチリソースを絡めた、リッチで人気の高い一品です。海鮮の旨みとコク深い甘辛ソースのハーモニーをお楽しみください。



やまゆり豚のロースカツ御膳 ￥2,500

【ご飯・味噌汁・香の物付】

Yamato Pork Loin Cutlet Set

ジューシーな旨みと甘みが特徴の神奈川県名産「やまゆり豚」のロースを、丁寧に揚げた贅沢な一品を御膳スタイルでお楽しみください。



昔ながらの下町ナポリタン ￥1,700

鉄板焼き 温泉玉子添え

Classic Naporitan Spaghetti with TomatoSauce

下町の王道のナポリタンが美味しく進化しました！とろける温泉玉子を添えて熱々の鉄板でサービスします。

ヘルシーランチ ￥1,500

Healthy Lunch

- スープ＆サラダバー
- パン

Salad & Soup Bar and Bread.

お食事のお客様は おかわりコーヒー・紅茶 ＋￥300

パン・ライスおかわり ＋￥300

ライス大盛り ＋￥150

11
2026
NOV.

Lunch Menu

[11:00 -14:30]

お食事とセットでお得!

ニューオータニの美味しい料理とスープ＆サラダバー

◆スープ＆サラダバー　＋¥500

◆スープ＆サラダバー＆ランチデザート　＋¥800

Fujisawaランチ 【コーヒーor紅茶付】 ¥2,000

10/26 ～ 11/1	豚ロース肉のシチリア風コトレッタ トマトとバルサミコ
11/2 ～ 11/8	鰤の香ばしソテー 山椒香るスパイシーテリヤキ
11/9 ～ 11/15	若鶏の西京味噌グリル 焼き葱ダレ ゆず風味
11/16 ～ 11/22	ローストンテキ 山椒クリームソース
11/23 ～ 11/29	真鱈とカリフラワーの白だし ブイヤベース仕立て
11/30 ～ 12/6	グリルチキンとサツマイモの香ばし焼き 香草ブールノアゼット

パスタランチ 【コーヒーor紅茶付】 ¥1,700

10/26 ～ 11/1	合鴨ロースと香味野菜の和風スパゲティ
11/2 ～ 11/8	サーモンとほうれん草のほうじ茶クリームスパゲティ
11/9 ～ 11/15	海老と九条ネギの和風ペペロンチーノ
11/16 ～ 11/22	小柱貝とジャガイモのジェノベーゼ
11/23 ～ 11/29	カボチャと蓮根のボロネーゼ
11/30 ～ 12/6	秋茸とオリーブのボンゴレロッソ

ランチデザート ¥400

10/26 ～ 11/1	ピスタチオ＆ベリーのケーキ
11/2 ～ 11/8	ケーク・オ・バナーヌ
11/9 ～ 11/15	ヴェリーヌ カフェオレとバニラムース
11/16 ～ 11/22	ショコラシフォンケーキ
11/23 ～ 11/29	ほうじ茶のブランマンジェ
11/30 ～ 12/6	マロンケーキ

★パンとライスのおかわりは
＋¥300でご提供いたします

★お食事のお客様のおかわりコーヒーは
＋¥300でご提供いたします

＊表記価格には消費税を含みます。
＊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。

Above prices include consumption tax.
All above menu is subject to change without prior notice.