

ランチタイム、お食事メニューをご利用の全てのお客さまに
“ハーフビュッフェ”をご利用いただけます。



HALF BUFFET

ハーフビュッフェ

新鮮野菜をふんだんに使ったサラダや、日替わりスープ、パティシエ特製のプチデザート、そして淹れたてのコーヒーや紅茶などをお好きだけお楽しみいただけます。
ご家族やご友人との会話を楽しみながら、ホテルレストランならではの落ち着いた空間で過ごす贅沢なひととき。週末のランチタイムを、より華やかに演出いたします。



ハーフビュッフェのみご利用
“サラダバーランチ” ￥1,700



土日祝日ランチ限定
樽詰スパークリングワイン&赤白ワイン
フリーフロー + ￥700

土日祝日ランチお食事メニューをご利用のお客さまは、追加料金+700円にて「樽詰スパークリングワイン」に加え「赤ワイン・白ワイン」がフリーフローでお好きだけお楽しみいただけます。



Ｊシリアルとは
美と健康を
美味しく叶える、
こだわりの
『国産８穀米』

ニューオータニの健康宣言
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。
コレステロールや骨粗鬆症が気になる健康志向の方はもちろんたるみ防止や細胞の活性化などの効果もきたいできるため、アンチエイジングを心がける方にもおすすめです。

*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。
*表示料金にはサービス料 10%と消費税が含まれております。 *写真はイメージです。
※If you have any food allergies or special preferences please inform your waiter. The above menu is subject to change without prior notice.
*Prices include service 10% charge and consumption tax. *Picture may differ from actual food



Weekend & Holiday Lunch Menu

土日祝日ランチタイム、お食事メニューをご利用の全てのお客さまに“ハーブビュッフェ”（サラダ・スープ・プチデザート・ドリンクバー）をご利用いただけます。

季節のおすすめメニュー

Seasonal recommended menu



夏限定!舟茶屋のエスニックカレー

スーパー 2 色カレースパイシー
【レッドカレー&グリーンカレー】①

Super two-color curry spicy.
Red(very spicy) and Green(medium spicy),Rice or Rice cereals.

¥ 3,500

海老、帆立、イカなどのシーフードと
牛肉の煮込みが入った贅沢なカレーです。
*白米または J シリアルライスよりお選びいただけます。

ビーフと夏野菜のエスニックカレー
【レッドカレーまたはグリーンカレー】②

Ethnic Curry with Beef and Summer Vegetables.
Red(very spicy) or Green(medium spicy),Rice or Rice cereals.

¥ 2,900

程好い辛さが食欲を刺激する、
夏におすすめスパイシーメニュー。
辛さやライス (白米または J シリアル) は
お好みに合わせてお選びください。
*白米または J シリアルライスよりお選びいただけます。

夏季ランチ限定!舟茶屋の月替り冷麺
夏のおすすめ冷麺

Recommended cold noodles for summer (changes monthly)

¥ 2,700

【6月】冷やしブラック担々麺

June: Cold black tantanmen

【7月】J シリアル豆乳冷麺 舟茶屋スタイル

July: J cereal soy milk cold noodles Funachaya style

【8月～9月13日】五目冷やし中華

August–September 13: Gomoku chilled Chinese noodles

【9月14～30日】冷やしブラック担々麺

September 14–30: Cold black tantanmen

スペシャルメニュー ～ステーキ～

Special menu ～ Steak ～



サーロインステーキ 200 g

(和風 又は デミグラスソース)

【パン 又は ライス付】

Sirloin Steak 200g(Soy or Demi-glace Sauce).
With Bread or Rice

¥ 3,800

※スパイシーメンテルバター・ガーリックチップは別添えてご提供いたします。

Spicy Mentel Butter and Carrick Chips are served in separate plates.



フィレスステーキ 200g

(和風 又は デミグラスソース)

【パン 又は ライス付】

Fillet Steak 200g(Soy or Demi-glace Sauce).
With Bread or Rice

¥ 5,000

*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。

*表示料金にはサービス料 10%と消費税が含まれております。 *写真はイメージです。

※If you have any food allergies or special preferences please inform your waiter. The above menu is subject to change without prior notice.

*Prices include service 10% charge and consumption tax. *Picture may differ from actual food

プレミアムメニュー

Premium menu



カイマナ風ステーキガーリックバターライス

【パン 又は ライス付】

Kaimana Beach Style Steak with Garlic Butter Rice
(with Bread or Rice)

¥ 4,500

香ばしく揚げ焼きにした牛フィレ肉とガーリックライス。
アツアツの鉄板で仕上げる、生姜風味の甘じょっぱいソース
との三位一体の味わいが、食欲をそそる一皿。

牛フィレスステーキ丼【香の物付】

Beef fillet Steak bowl. With Pickles.

¥ 3,800

オーストラリア産のやわらかな牛フィレ肉を使用した
贅沢な逸品。甘みのある玉ネギや特製ソースとの
相性も抜群です。

* J シリアルへの変更も承ります。



ポークソテー ジンジャーソース

【パン 又は ライス付】

Sauteed pork with ginger sauce.(With Bread or Rice)

¥ 3,100

国産ヒレポークを使用し、すりおろした玉葱と黒糖焼酎に
漬け込み香ばしく焼き上げました。生姜がピリッと効いた
ソースと一緒にのお楽しみください。



海老フライとカニクリームコロッケ

【パン 又は ライス付】

Fried Shrimp and Crab cream croquette.

¥ 2,800

新鮮な海老を使用した海老フライと、
ジューシーな蟹肉が入ったクリームコロッケを、
食感の良い衣とともに味わえる逸品です。



新プレミアム煮込みチーズハンバーグ

ビーフシチュー添 【パン 又は ライス付】

Hamburger steak with cheddar cheese and bacon topped with beef stew.
[With Bread or Rice]

¥ 3,300

ベーコンをのせたジューシーハンバーグにチェダー
チーズをたっぷりとかけました。じっくり煮込んだ
ビーフシチューと温泉玉子も添え贅沢な一品に。



海老と蟹の“J シリアル” ドリア

Crab and Shrimp Doria with Rice cereals.

¥ 2,800

“J シリアル”を使用したバジル風味の
バターライスの上に、海老と蟹をふんだんに
あしらった贅沢熱々ドリアです。



チキン南蛮 舟茶屋 Style

【パン 又は ライス付】

Chicken Nanban Funachaya Style.(With Bread or Rice)

¥ 3,100

ヘルシーな鶏むね肉をすりおろした玉葱と黒糖焼酎に
漬け込み仕上げた一品。刻みらっきょう入りの
特製タルタルソースでお楽しみください。

人気の定番メニュー

Popular menu



週替わりメニュー

*写真はイメージです。

お好みブリティ弁当【ライス・香の物付】

“Pretty” Lunch box.

¥ 2,050

少しずついろいろなものを召し上がりたい方に
おすすめの週替わり弁当です。
本日の内容は係員にお尋ねください。

Please inquire the staff about today's selections.



週替わりメニュー

*写真はイメージです。

パスタランチ

Spaghetti Lunch

¥ 2,100

本日の内容は係員にお尋ねください。

Please inquire the staff about today's selections. selections.



オムハヤシライス

Omlett with chicken flavored rice
with “HAYASHI” sauce.

¥ 2,000



スパゲティナポリタン鉄板焼き 温泉玉子添え

Spaghetti Napoletan.

¥ 2,100



週替わりメニュー

*写真はイメージです。

舟茶屋ランチ

Funachaya lunch

¥ 2,500

本日の内容は係員にお尋ねください。
Please inquire the staff about today's selections.



ニューオータニオリジナルカレー

ビーフ 又は シュリンプ

New Otani original Curry (Beef or Shrimp)

¥ 2,000

長年親しまれている、スパイスの効いた
ホテルメイドのオリジナル特製カレーです。



鮪づけ丼

Rice bowl Topped with Soy-Marinated
Tuna sashimi

¥ 2,100



煮込みハンバーグ

【パン 又は ライス付】

Hamburger Steak stewed in demiglace
sauce. With Bread or Rice

¥ 2,400