

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
“**サラダ&スープ&ドリンクバー**” をご利用いただけます。



Salad & Soup & Drink Bar

サラダ&スープ&ドリンクバー



新鮮野菜をたっぷり使った、ヘルシーで彩り豊かなサラダに、
相性の良いトッピングやドレッシング、オリーブオイル、各種ビネガーをご用意。
お惣菜・スープ・味噌汁なども、お食事に合わせてお好みでお楽しみいただけます。



サラダバーのみご利用

サラダバーランチ ￥1,700

サラダ&スープ&ドリンクバー+ライスまたはパン付き

セットメニュー Set Menu

本日のランチデザートセット

+ ￥500

Lunch and Today's dessert set.

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



Lunch Menu

平日ランチタイム、お食事メニューをご利用の全てのお客さまに “**サラダ&スープ&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



バラちらし【香の物付】
Bara Chirashi[Includes pickles]

¥3,500
ウニ、鯛、鮪、海老など
海の幸をたっぷりとちりばめた贅沢な逸品。
まろやかな旨みのある赤酢を使用したＪシリアルの
シャキシャキ食感も併せてお楽しみください。
＊白米への変更も承ります。



牛フィレステーキ丼【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。



秋御膳
Autumn Gozen (Autumn Seasonal Set Menu)

¥4,500
－お品書き－
お刺身三種盛り合わせ
蟹摘み入れ&もずく酢&鮭塩焼き
天婦羅（穴子・海老・いんげん・南瓜）抹茶塩
鶏肉と銀杏の五目炒め
牛フィレカットステーキ きのこソース
栗ご飯
マロンアイスクリーム

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-glaze Sauce).
With Bread or Rice

¥3,600



フィレステーキ 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-glaze Sauce).
With Bread or Rice

¥4,800

※スパイシーメンテルバター・ガーリックチップは別添えでご提供いたします。
Spicy Mentel Butter and Carrick Chips are served in separate plates.

＊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。



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)

¥3,000
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。



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。



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。

お子様メニュー

Kids menu

ご利用は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。



キッズプレート
Kids Plate

¥1,800
ハンバーグステーキ デミグラスソース
海老フライ／プレーンミニオムレツ
ケチャップライス／フライドポテト
アイスクリーム



キッズカレー Kids Curry

¥1,800
キッズカレー（甘口）
バターコーン／ソーセージ
フライドポテト／白飯
アイスクリーム
キッズナポリタン Kids Neapolitan

¥1,800
キッズナポリタン
バターコーン／ソーセージ
フライドチキン／ポテトサラダ
アイスクリーム

人気の定番メニュー

Popular menu

ライス大盛り + ¥100 パン追加 + ¥400
Large serving of rice Extra Bread



お好みプリティ弁当【ライス・香の物付】
“Pretty” Lunch box.

¥1,950
本日の内容は係員にお尋ねください。
Please inquire the staff about today's selections.



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.



パスタランチ
Spaghetti Lunch

Regular ¥2,000
Large ¥2,300
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.



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)

Regular ¥1,900
Large ¥2,200



オムハヤシライス
Omlett with chicken flavored rice
with “HAYASHI” sauce.

Regular ¥2,000
Large ¥2,300



鮪づけ丼
Rice bowl Topped with Soy-Marinated
Tuna sashimi

Regular ¥2,100
Large ¥2,400



スパゲティナポリタン鉄板焼き 温泉玉子添え
Spaghetti Napolitan.

Regular ¥2,100
Large ¥2,400



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