

ニューオータニオリジナルパンケーキ
～バナナ添え～

New Otani Original Pancake ～ With Bananas ～

●11:30～16:00L.O.●

大人気のふっくら焼き上げる特製パンケーキにバナナを添えた
スタンダードバージョンです。リコッタチーズと
アーモンドミルクを合わせて生地を作り、じっくりと焼き上げる、
そのふわふわのスフレのような食感をお楽しみください。

単品 ￥2,000
a la carte

コーヒー または 紅茶付 ￥2,600
With Coffee or Tea



パンケーキの1枚は表面をカリッと香ばしく焼き上げてご提供になります。

プリンアラモード

Pudding à la mode

しっかりとした食感が特長のクラシックプリンと、
フレッシュフルーツの爽やかな甘み、ひと口ごとに変化する
食感のコントラストをお楽しみください。

単品 ￥1,800
a la carte

コーヒー または 紅茶付 ￥2,400
With Coffee or Tea



ティー&ケーキセット
コーヒー または 紅茶（ホットまたはアイス）付

Tea&cake set

With Coffee or Tea (Hot or Ice)

￥1,430

ミルクアイスクリーム ￥830
Ice Cream

フルーツロールケーキ ￥900
Fruits Rolled Cake

チョコレートシフォンケーキ ￥830
Chocolate Chiffon

紅茶シフォンケーキ ￥830
Tea Chiffon Cake Cake

和三盆のシュークリーム ￥850
Cream Puff

ベイクドバスクチーズケーキ

Baked Basque cheesecake

じっくりと焼き上げた生地は、濃厚でクリーミー。
上質なクリームチーズを使用したコク深い味わい。

￥850



＼ザクザク／

ブリオッシュフレンチトースト
Sea スタイル

Brioche french toast Sea style

●11:30～16:00L.O.●

ブリオッシュを牛乳と卵にじっくり漬け込み、
周りにコーンフレークをまぶし、
ザクザク食感をお楽しみください。

単品 ￥2,000
a la carte

コーヒー または 紅茶付 ￥2,600
With Coffee or Tea



ミールメニュー
Meal Menu

BLT サンドイッチ ￥2,000
BLT Sandwich

ビーフピラフ ￥2,600
Beef Pilaf (Garlic flavor)

昔ながらのナポリタン鉄板焼き 温泉玉子添え ￥2,500
Spaghetti made with Rice cereals powder with Tomato ketchup Sauce

コーヒー または 紅茶セット ￥600
Coffee or Tea



※Jシリアル（ジャパニーズシリアル）とは、ニューオータニ
オリジナルブレンドの黒米・赤米・粟・アマランサス等の8
種類の穀物米です。食物繊維やタンパク質、ビタミン、ミネ
ラルなどのほかポリフェノールもたっぷり含んだ栄養価の高
いヘルシーな雑穀として人気のメニューです。

ドリンクメニュー Drink Menu		
ブレンドコーヒー Blended coffee		¥900
.....		
アイスコーヒー Ice coffee		¥850
.....		
エスプレッソ Espresso		¥900
.....		
カフェラテ (ホット or アイス) Cafe Latte (Hot or Ice)		¥950
.....		
カプチーノ Cappuccino		¥950
.....		
塩キャラメルオーレ (アイス) Salt Caramel au Lait (Ice)		¥950
.....		
キャラメルココア (ホット or アイス) Caramel Cocoa (Hot or Ice)		¥950
.....		
THEsea オリジナルクリームソーダ Cream Soda メロンの果肉入り、THEsea オリジナルクリームソーダ		¥900

※  『ラルゴオーセンティックロースト』を使用しています。

紅 茶 各 ¥ 900

Tea

セットドリンクの紅茶は下記からお選びいただけます。



横浜元町紅茶専門店 ラ・ティエール

.....

「あなたにお似合いの紅茶がきっと見つかる」をコンセプトに、数多くの紅茶を取り扱い紅茶とお客様との素敵な出会いを大切に、横浜元町で美味しい紅茶と出会える紅茶専門店です。

横浜元町デュエット

Yokohama Motomachi Duet

洋梨とマスカットのフルーティなフレーバードティー。スリランカの高品位な茶葉をベースに色とりどりの花びらを散りばめました。横浜の海風をイメージした爽やかな香りと味わいの「デュエット」を是非お楽しみください。

キームン (祁門紅茶)

Keemun (Keemun tea)

中国・安徽省で生産される伝統的な紅茶です。ふくよかで薔薇を想わせる深い味わいはヨーロッパで重宝されている銘茶。ケーキのお供にもおすすめです。

リラックスカモミール

Relax chamomile

カモミールを中心にレモングラスやローズヒップなどをバランス良くミックスしたハーブティー。リラックスに最適なノンカフェインハーブティーです。



ダージリン サマーゴールド

Darjeeling Summer Gold

夏の時期に収穫した味、香りともに充実した味わいのダージリンティー。

ドイツ最高級品質の紅茶 Ronnefeldt

Ronnefeldt は歴史あるドイツの紅茶メーカーです。優れた品質、時間と手間を充分にかけた製法で独自のブランドを作り出した紅茶は、世界各国の高級ホテルで使用されています。

アールグレイ

Earl Grey

ダージリンティーにベルガモットの香りをブレンド。飲みやすく上品な味わいです。



THEsea オリジナル
クリームソーダ
Cream Soda

メロンの果肉入り、THEsea オリジナルクリームソーダ、昔ながらのレトロな味わいにご満足いただけます。

¥900



～オーセンティックロースト～
AUTHENTIC ROAST

ベリー系の爽やかな酸味が特長。ミルクと合わさるとショートケーキのような味わいが表現できます。

¥900

芳醇なアロマと理想のクレマを実現する Largo。UCC 独自の焙煎技術、アロマフリージング製法で香りにこだわっています。アラビカ種のコーヒー豆を 100% 使用し、さらにレインフォレスト・アライアンス認証農園産コーヒー豆を 30%使用しています。

焙煎度：★★★★☆
酸 味：★★★★☆
苦 味：★★★★☆



※単品メニューのコーヒーは「ラルゴオーセンティックロースト」になります。ビュッフェのコーヒーは異なりますのでご了承ください。

※写真はイメージです。

下町 DINING & CAFE THE Sea

Cafe Menu

※写真はイメージです。 ※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。
※The photograph is an image. ※Service charge and consumption tax are included in the displayed price.

