

旬魚のアクアパッツァ

〈パンまたはライス付〉

Aqua pazza of seasonal fish

〈With Rice or Bread〉

¥2,850

魚介の旨味が凝縮された
スープまで美味しい一品です。
パンにつけても◎

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

鮮魚の香草パン粉焼き ケッカソース

〈パンまたはライス付〉

Herb and Breadcrumbs-Crusted Fresh Fish with Checqa Sauce

〈With Rice or Bread〉

¥2,850

旬の鮮魚を、香り高いハーブとパン粉で包み
外はサクサク、中はふっくらと
焼き上げました。
完熟トマトとフレッシュバジルを
合わせた自家製ケッカソースが、
魚の旨味を爽やかに引き立てます。

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

“Jシリアル”オムライス
ビーフシチュー添え

Omlette with Chicken flavored Rice
cereals inside with Beef Stew

¥2,600

Jシリアル“I” ライスを使って
甘めに味付けした
チキンライスを
たっぷりの卵で
やさしく
包みました

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

カニと海老の
“Jシリアル”ドリア バジル風味

Crab and Shrimp Doria with Rice cereals.

¥2,850

“Jシリアル”I” を使用したバジル
風味のライスの上に、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。

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

やまと豚のソテーおろし野菜ソース

〈パンまたはライス付〉

Sauteed Pork with grated vegetable sauce

〈With Bread or Rice〉

¥2,900

豚のロース肉を表面は
カリッとソテーし、
中は柔らかく仕上げました。
ソースをたっぷり絡めて
お召し上がりください。

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

有頭海老フライと
カニクリームコロッケ

〈パンまたはライス付〉

Fried shrimp and seasonal fried.

〈With Bread or Rice〉

¥2,850

ぶりぶりの海老と季節に合わせた
フライをご用意しました。
シェフおすすめの一品をお楽しみください。

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

煮込みハンバーグ
ビーフシチュー添え

〈パンまたはライス付〉

Hamburger Steak with Beef Stew

〈With Bread or Rice〉

¥2,850

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。

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

TOKYO Xと国産牛の
プレミアムハンバーグ

〔パンまたはライス付〕

Premium beef made in Japan

〔With Rice or Bread〕

¥3,500

臭みが少なく、
旨みと肉汁をたっぷり楽しめ、
胃にもたれにくい一品です。

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

国産牛サーロインステーキ

〈パンまたはライス付〉

Hamburger Steak with Beef Stew

〈With Bread or Rice〉

200g／¥5,000

極上のサーロインステーキは、
嚼むほどに肉のうまみが広がる一品です。

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

昔ながらのナポリタン鉄板焼き
温泉玉子添え

Classic Naporitan Spaghetti with Tomatoesauce.

¥2,500

低温で煮詰めたケチャップで味付けした
ナポリタン。とろける温泉玉子を添えて
熱々の鉄板でサービスいたします。

※仕入れ状況により魚の種類は替わります。
※魚の部位によって盛りつけの形状や写真のイメージと
異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

“Jシリアル（ジャパニーズシリアル）”とは

美と健康を美しく叶える、こだわりの国産八穀米

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。



※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.



Salad & Sweets Half Buffet

ランチタイムは毎日
“樽詰スパークリングワイン”が
フリーフロー！
さらに ディナータイムは
月～木曜日限定でフリーフロー



定番の「パスタ」「カレー」「ブレッド」も揃えた、
THE sea 自慢のビュッフェ。
彩り豊かなメニューを心ゆくまでお楽しみください。



KIDS MENU

※キッズメニューの対象は小学生以下のお子さまとさせていただきます。



THE sea キッズプレート
サラダ&スイーツハーフ
ビュッフェセット付
¥2,500

ハンバーグや海老フライなど人気のメニューをワンプレートでご用意いたします。また、ドリンクバーの付いたハーフビュッフェもお召上がりいただけます。

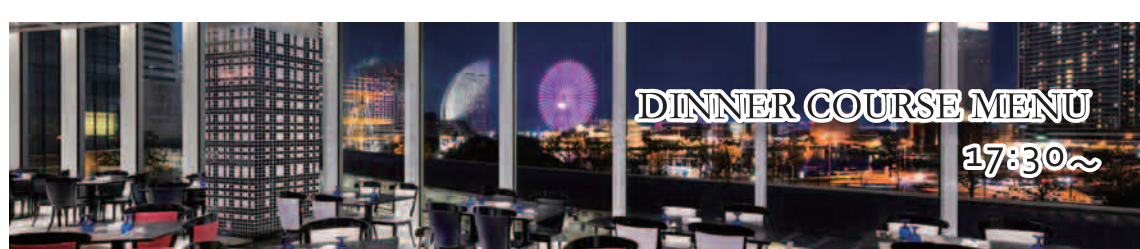


THE sea キッズカレー

サラダ&スイーツハーフビュッフェセット付
¥2,000

カレーはお子さまでも美味しくいただける甘口です。また、ドリンクバーの付いたハーフビュッフェもお召上がりいただけます。

(アレルギー対象食材：ソーセージ)



DINNER COURSE MENU

17:30～



Le Port <ボール> ¥7,000

水蛸とスモークサーモンのカルパッチョ
醤油糀ドレッシング

Octopus and smoked salmon carpaccio with soy sauce koji dressing

本日のスープ

soup of the day

仔羊のグリル ソースプロヴァンサル

Grilled Lamb with Provençal Sauce
【牛フィレ肉150gに変更の場合プラス¥2,000】
If you change to 150g of beef fillet, an additional 2,000 yen will be charged.

パティシエ特製デザート

Pastry chef special dessert

パン

Bread

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



Le Large <ラルジュ> ¥9,000

シェフおまかせオードブル盛り合わせ

Assorted Hors d'oeuvre

本日のスープ

Soup of the day

プチサラダ

Petit salad

スパイシーミックスグリル
(海老、牛フィレ、仔羊)

Spicy mix grill (shrimp / Beef fillet / lamb)

パン

Bread

パティシエ特製デザート

Pastry chef special dessert

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



La Maree <マーレディナー> ¥8,000

乾杯ワンドリンク

Toast drink

+

牛フィレステーキと
TOKYO X と 国産牛のプレミアムハンバーグの
鉄板焼き [パンまたはライス付]

Beef fillet / TOKYO X and domestic beef premium hamburger steak

【With Bread or Rice】

+

サラダ&スイーツハーフビュッフェ付

With salad & sweets half buffet



BISTRO MENU

17:30～

おまかせオードブル盛り合わせ ¥2,000

Assorted hors d'oeuvres

生ハムとトマトのカプレーゼ ¥1,600

Prosciutto and tomato caprese

フライドポテト ブラバソース添え ¥900

Fried Potatoes Brava sauce

海老とブロッコリーのアヒージョ ¥1,600

Shrimp and Broccoli Ajillo



Salad & Sweets Half Buffet

サラダ&スイーツ
ハーフビュッフェ



新鮮なサラダや、季節の食材を取り入れた見た目も鮮やかな
オードブル、スープやホテルパティシエ特製スイーツなどが
食べ放題のサラダ&スイーツハーフビュッフェです。

お食事メニューとセットでご利用の場合

大人 / + ¥2,400

小学生 / + ¥1,700



<メイン>



<サラダ & スイーツハーフビュッフェ>



ハーフビュッフェのみご利用

大人 / ¥3,950

小学生 / ¥2,000

※ドリンクバーもご利用いただけます。

※水曜日のみブチパンケーキをご用意いたします。

※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.

※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.

※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.