

バラちらし

【味噌汁・香の物・お茶付】

Seafood "Bara-Chirashi" .
【With Miso soup and pickles and tea】
(Assort Raw fish fillets over a bowl of Rice cereals sushi.)
* Available to change White rice.

¥3,300

鮪、海老など海の幸をたっぷりと
ちりばめた贅沢な逸品。
Jシリアル®の食感をいかしたすし飯も
併せてお楽しみください。
※白米への変更も承ります。



※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。

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。

“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® 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。



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 Checca 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。

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。



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。



数量限定



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。



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。



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

ふ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。



料理に含まれるアレルギー特定原材料 9 品目を表示しております。

This menu lists the seven specified allergenic ingredients included in the dish.



卵 乳 小麦 そば 落花生 かに えび くるみ カシューナッツ



国産牛サーロインステーキ

〈パン または ライス 付〉

Japanese Beef Sirloin Steak
(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。



昔ながらのナポリタン鉄板焼き
温泉玉子添え

Classic Napolitan 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。



“Jシリアル（ジャパニーズシリアル）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。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

※一部メニューは少なめに量を調整が可能です。
スタッフまでお声がけください。



コーヒー or 紅茶セット

Coffee or tea set

プラス ¥600

※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。





※キッズメニューの対象は小学生以下のお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
¥2,100

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)



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

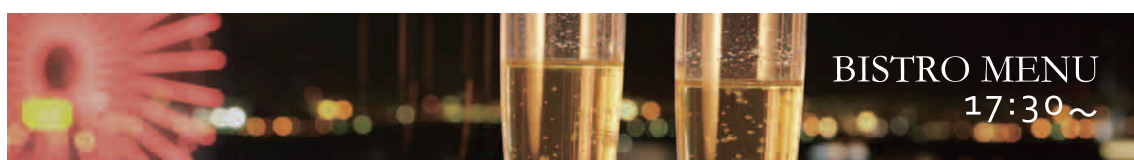
乾杯ワンドリンク
Toast drink

+

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



おまかせオードブル盛り合わせ Assorted hors d'oeuvres	¥2,000
生ハムとトマトのカプレーゼ Prosciutto and tomato caprese	¥1,600
フライドポテト ブラバソース添え Fried Potatoes Brava sauce	¥900
海老とブロッコリーのアヒージョ Shrimp and Broccoli Ajillo	¥1,600



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

プラス +

<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.