

# LUNCH TIME

## —ランチ—

11：30 — 14：00

アラカルトメニューよりご注文いただいた方に  
下記ビュッフェコーナーよりお取りいただける  
お得なランチセットをご用意いたしました。

### セット内容

<ビュッフェメニュー>

サラダ

アペタイザー

スープ

パン・ライス

デザート

(食後にお持ち致します)

ドリンクバー

1,000円/税込



※写真はイメージです。

# LUNCH MENU



## 彩り野菜とベーコンの トマトスパゲッティー

ブロッコリーやナスなどの新鮮な野菜とベーコンの旨味が効いたパスタです。仕上げにグラナパダーノで旨味を重ねました。

1,250円 / 税込



## ホタルイカと旬野菜のスパゲッティー ”ペペロンチーノ”

富山湾で採れたホタルイカと春キャベツ、新玉ねぎを使った旬の食材たっぷりのパスタです。ニンニク、唐辛子、オリーブオイルを香らせ、仕上げています。

1,300円 / 税込



## COO特製!鉄板ナポリタン 温玉添え

熱々の鉄板に昔ながらのナポリタンをのせました。温泉玉子をお好みのタイミングで割って味の変化もお楽しみください。

1,500円 / 税込

# LUNCH MENU



## バター醤油香る魚介と茸の 和風スパゲッティ

ホタテ貝柱、エビ、魚、茸の醤油風味の和風パスタです。仕上げにバターを加え、より香り豊かに仕上げています。トッピングに大葉のアクセントをお楽しみください。

1,700円 / 税込



## しっとり仕上げた鶏胸肉の 香草パン粉焼き

鶏胸肉を低温真空調理でしっとり柔らかく仕上げ、香草パンで焼き上げることによって香ばしい味わいに仕上げています。ソースは、デミグラスソースに粒マスタードを加えることにより、ほのかな酸味と食感を演出しています

(ライス又はパン付き) 1,900円 / 税込

※魚変更可能(同一料金) ※牛フィレ肉変更 +1,000円



## 鉄板焼きハンバーグ デミグラスソース or おろしポン酢 or トマトソース

ふっくら仕上げたハンバーグをアツアツの鉄板でご提供いたします。濃厚デミグラスソースか、さっぱりおろしポン酢、トマトソースの3種類からソースをお選び下さい。

(ライス又はパン付き) 2,000円 / 税込

※トッピング追加 ●温玉 +100円 ●とろけるスライスチーズ +100円

# LUNCH MENU



## 高岡大仏カレー 2,000円 / 税込

祝生誕90周年 日本一の美男子といわれる高岡大仏がカレーになりました。

カレーライス：ルーはニューオータニ高岡オリジナルビーフカレー、  
ライスは高岡産のほうれん草で色付けしております。

光背：クッキー生地で作っています。

サラダ：大仏様が座る蓮台をイメージしております。

お皿：高岡の主要産業であるアルミ製の器を青銅色に染めていただきました。



## 高岡大仏お子様カレー 1,800円 / 税込

少し小柄な大仏様です。  
お子様が好きなものを  
たくさん入れました。

カレーライス：お子様でも食べやすい甘  
口のビーフカレー  
海老フライ、ハンバーグ、フライドポテト、  
サラダ、日替わりミニデザート付き  
〔アレルギー／小麦・卵・乳・エビ・牛肉・  
鶏肉・バナナ・リンゴ・豚肉・大豆〕

※小学生以下のご注文に限らせていただきます。

# LUNCH MENU



## 銀座ビーフカレー ホテルニューオータニ (東京)「SATSUKI」



ホテルニューオータニ特製のカレーソースをベースに、3種類の唐辛子やアーモンド・レーズン・チョコレート等で作った味わい深い辛味のモーレソースと、強めに炒めたブラックオニオン、おろし生姜による爽やかな風味を合わせ、全体をエスプレッソで引き締めた大人のカレーに仕上げました。  
ホテルニューオータニの特製カレーを是非、ご賞味下さい。

※1日限定5食の販売となります。

3,000 円 / 税込

# LUNCH MENU

赤身が多く旨味のあるオーストラリア産サーロインとヒレ肉を鉄板にてご提供いたします。ガーリック風味のステーキソースかさっぱりおろしポン酢の2種類からソースをお選び下さい。



鉄板焼きサーロインステーキ  
ガーリックソース or おろしポン酢

(ライス又はパン付き) 3,000 円 / 税込



鉄板焼きヒレステーキ  
ガーリックソース or おろしポン酢

(ライス又はパン付き) 3,500 円 / 税込

# LUNCH MENU



## COOスペシャルハンバーガー

国産牛100%、つなぎ無しのボリュームたっぷり200gのパティを使用し、フレッシュなアボカドやトマト、ベーコンを贅沢にサンド。素材の味を堪能できるハンバーガーです。まず最初はそのまま召し上がって、次にケチャップ、マスタード、バーベキューソースの3種類のソースもお楽しみください。

2,500円 / 税込



## COOスペシャル月見ハンバーガー

国産牛100%、200gのパティを使用し、新鮮な野菜やベーコン、そしてやわらかく焼き上げたフライドエッグをサンドしてとろーり月見バーガーにしました。相性の良い照り焼きソースがおすすめです。

2,700円 / 税込



## 「とやまポーク」のフィレカツサンド

ふっくら仕上げたハンバーグをアツアツの鉄板でご提供いたします。濃厚デミグラスソースか、さっぱりおろしポン酢、トマトソースの3種類からソースをお選び下さい。

2,300円 / 税込