

6月のレストランごあんない

Monsieur Kimura's presents 鉄板焼 Gastronome Dinner

6/1(月)～6/30(火) 17:30～ (L.O 20:00)

アミューズ
シェフお勧め オードブルバリエ
フォアグラのポワレ ポテトビュレとトリフの融合
魚料理は以下からお選びください

★近海産鮮魚とホタテ貝柱の鉄板焼

★黒鮫の鉄板焼(¥3,500追加にて承ります)

★フレッシュハーブフォーマル海老の鉄板焼(¥1,800追加にて承ります)

黒毛和牛サーロイン(100g)の鉄板焼

彩り焼き野菜

御飯(またはガーリックライス) 赤だし・香の物

お勤めデザート盛り合わせ

香り豊かなオータニブレンドコーヒー

¥12,500

※黒鮫の鉄板焼・フレッシュハーブフォーマル海老は
3日前までの予約にて承ります。
※フレッシュハーブフォーマル海老は複数人数でのご利用にて承ります。

スペシャルティディナー

6/30(火)まで 17:30～ (L.O 20:00)

アミューズ プーシュ

海の幸のオードブル コートダジュール風

パスタミストと魚介のスープ仕立て

舌平目衣付焼き バルサミコヴィネガー アスパラガスのデュパンを添えて

国産牛フル肉網焼きとビーフシチューの融合 野菜ビュレに彩る菜園

お勤めケーキ盛り合わせ

香り豊かなオータニブレンドコーヒー

パンとバター

¥10,000

13Fリニューアル記念企画開催中!

鳥取の夜景と共に...

特別
価格「カクテルタイム」開催!
14種類のカクテルが特別価格!!6/21(日)まで
17:30～限定

通常¥1,573

特別価格 ¥847

※価格は
税サ込

※写真はイメージです

アラカルトメニュー

11:30～17:30

17:30～

- ニューオータニ クラブハウスサンドウィッチ ¥1,300
- 海老カツサンドウィッチ ¥1,500
- ベーコン&トマトスバゲッティ(バケット付) ¥1,350
- 鳥賊明太子スバゲッティ(バケット付) ¥1,400
- ホテル伝統のビーフカレー ¥1,500
- ホテル特製げんこつハンバーグ (ライス又はパン付) ¥1,800
- サーロインステーキセット (スープ、ライス又はパン、コーヒー付) ¥2,800
- サーロインステーキセット ¥3,500 (サラダ、スープ、ライス又はパン、デザート、コーヒー付)
- 田村牛のビーフシチュー(ライス又はパン付) ¥3,000
- チキンオムライス 旨み豊かなクリームソース ¥1,450 (※11:30～14:00)
- 週替わりランチセット(※11:30～14:00) ¥2,000
- メロン杏仁プリンとプレミアムバンケーキ (※14:00～16:30) 単品 ¥1,500 セット ¥1,800
- 丸福珈琲店特製ホットケーキ (※14:00～16:30) 単品 ¥1,000 セット ¥1,300



メロン杏仁プリンとプレミアムバンケーキ



田村牛のビーフシチュー



ホテル伝統のビーフカレー



ホテル特製げんこつハンバーグ

13F Belle Vue

Hot&Cool 夏のおすすめ麺

6/1(月)～8/31(月)
11:30～14:00、17:30～この夏、やみつきになる大
観苑の創作麺を是非お
召し上がください!

豆乳担々涼麺 ¥1,300



ブラック担々冷麺 ¥1,600



五目涼麺 ¥1,000



正宗担々麺(汁なし担々麺) ¥1,300



韓国風冷麺 ¥1,400

ブラック担々麺
¥1,700

ランチセット

単品プラス ¥400

春巻・焼売または豆腐とジャコの
サラダ、杏仁豆腐付き

ディナーセット

単品プラス ¥1,200

前菜、春巻・焼売または豆腐と
ジャコのサラダ、杏仁豆腐付き

夏のおすすめコース

6/1(月)～8/31(月)
11:30～14:00、17:30～スーパリア
コース
(各皿スタイル)

1名さま ¥8,000

※2名さまより承ります。

前菜盛り合わせ / 蟹肉入
り冬瓜フカヒレスープ / 有
頭海老のチリソース / 豆
腐と白身魚の蒸し物 / 黒
酢の酢豚 / ブラック冷麺
 / 杏仁豆腐スタンダード
コース
(盛皿スタイル)

1名さま ¥5,000

※2名さまより承ります。

四種前菜盛り合わせ / 冬
瓜入りフカヒレスープ / 小
海老のチリソース / 牛肉
とピーマンの細切り炒め
 / 鶏肉の甘酢揚げ / 五
目冷麺 / 杏仁豆腐ランチタイム
限定

大観苑特製 飲茶コース

6/1(月)～7/31(金) 11:30～14:00 ¥2,500

ホテルニューオータニ鳥取 大観苑にてランチタイム限定で新ラ
ンチコース誕生! 前菜や、こだわりの点心三種、中国茶などがお
得なセットになりました。この機会に是非ご堪能ください。

- ★三種前菜盛り合わせ ★サラダ
- ★点心三種(春巻、海老蒸し春巻、ソニーピン)
- ★お粥 ★杏仁豆腐、きなこ団子
- ★ウーロン茶、又はジャスミン茶

BIF

大観苑

あじさい御膳



6/1(月)～6/30(火) 11:30～14:00、17:30～

ランチ ¥2,500 ディナー ¥4,000

枝豆腐、鰻のお造り、米茄子揚げ、鰻南蛮漬、水酢梅、鰻東寺揚、
紫陽花羊羹など、色彩豊かな初夏を感じるメニューをご堪能ください。

◎ディナーには、貝柱と海老の酢の物、ローストビーフサラダ仕立てが付きま。

ひつまぶし ¥4,900
(小鉢、香物、肝吸)こだわりの
国産うなぎを使用
ひつまぶし
9月30日(水)までうな重 ¥4,900
(小鉢、香物、肝吸)

水無月の会席



6/1(月)～6/30(火) 11:30～14:00、17:30～

※ランチタイムは予約制 1名さま ¥6,500

枝豆水無月豆腐、鰻寿司
合鴨マリネ、季節の魚の三種
盛りお造り、丈草万頭揚げ、
牛ロースト彩り野菜 米茄子チ
ーズ焼き、蒸鮑、鰻井、あかも
吸など、初夏の香りを食材
をご堪能ください。

BIF 日本料理

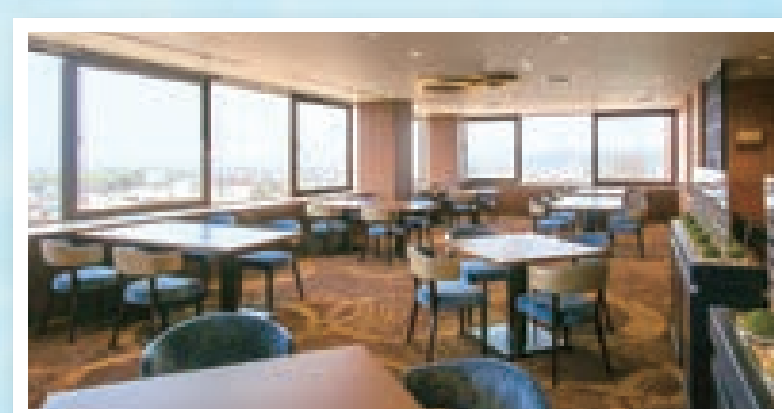
山茶花

レストラン営業時間の変更のお知らせ

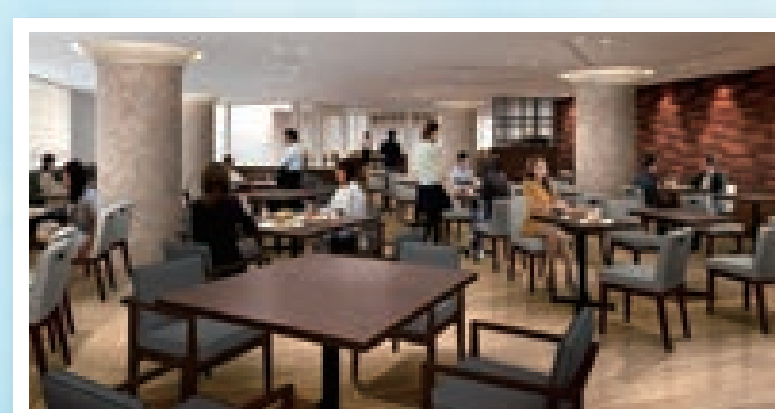
お客様各位

いつもホテルニューオータニ鳥取をご利用賜り、誠にありがとうございます。新型コロナウイルス感染症対策により、
当面の間、レストラン及びブルームサービスの営業時間の変更・営業休止を実施しております。詳細はホームページお知らせを御覧ください。
お客様には、大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解、ご協力賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

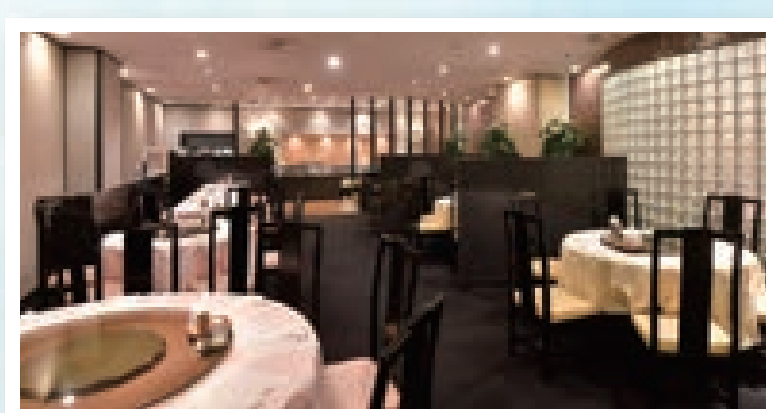
●食材の入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。●上記料金に消費税・サービス料が加算されます。●すべて鳥取県産米を使用しています。



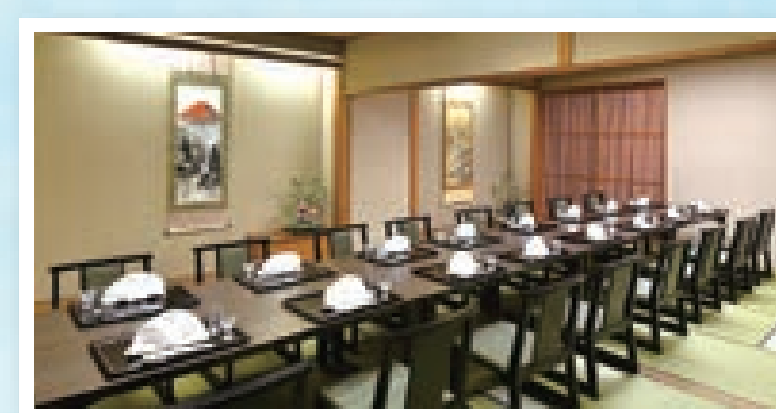
13F Belle Vue



2F レストラン Parier



BIF 上海料理 Taikan-en



BIF 日本料理 Sazanka