

黄綬褒章受章“日本料理の匠” ホテルニューオータニ(東京)宮田勇 賞味会

2日間
限定

「現代の名工選出」「黄綬褒章受章」など、数々の栄に浴した“日本料理の匠”ホテルニューオータニ(東京)日本料理料理長 宮田勇氏を招聘し、2日間限定で賞味会を開催いたします。

当日は宮田料理長の料理と共に、境港の老舗酒蔵「千代むすび」の日本酒とのマリージュをお楽しみいただけます。

本物の日本料理を頂けるまたとない機会にぜひご堪能ください。



3.15(土)・16(日) [2F 鳳凰の間]

ランチ【2部制】

【1部】11:00～12:30 【2部】13:30～15:00
¥8,250(税金別 ¥7,500)

酒肴盛り合わせ/炙り勘八薄造り和風カルパッチョ風/海老真丈二身揚げ/和風ビーフシチュー/筍と山椒炊き込み御飯・筍と若布お吸い物/いろいろ果物と蜂蜜ジュレ・ミルクジェラート

ディナー

17:30～(最終入店19:00)
¥16,500(税金別 ¥15,000)

酒肴盛り合わせ/国産牛タン柔らか煮と大根 柚子胡椒仕立て/旬の鮮魚薄造り和風カルパッチョ風/蒸し鮑と蟹吟醸ソース焼き/黒毛和牛サーロインロースト/鯛まぶしお茶漬け/いろいろ果物と蜂蜜ジュレ・ミルクジェラート



宮田勇



※写真はイメージです。

宮田 勇氏 Profile

1962年、東京都生まれ。老舗割烹店「日本橋割烹ゆかり」等での下積みを経て、平成17年に(株)ニューオータニに入社。平成20年にホテルニューオータニ(東京)日本料理千羽鶴料理長、平成24年にはホテルニューオータニ(東京)日本料理料理長に就任。厚生労働大臣表彰や「東京マイスター」、「現代の名工」、「2021年秋の黄綬褒章」受章など日本料理のプロフェッショナルとして幅広く活躍中。

予告 現代の名工 ホテルニューオータニ(東京)中国料理「大観苑」料理長 黒岩利夫がお贈りする賞味会

6.7(土)・8(日) [B1F 中国料理 大観苑]

6月には“中国料理の匠”を東京より招聘いたします。厚生労働大臣表彰や東京マイスター、現代の名工など数々の賞を受賞した黒岩利夫による唯一無二の味わいをぜひこの機会にお楽しみください。

※写真はイメージです。

2025年10月5日、ホテルニューオータニ鳥取は開業50周年を迎えます。

箏とヴァイオリンが奏でる、和・洋 融合の音色…
天空の調べ 3.30(日)

大好評のベルビュー音楽イベント 第14回目開催。
今回は箏とヴァイオリンが織りなす魅惑のハーモニーをお届けいたします。
和・洋融合の音色と共に、シェフ特製の至極の品々を最上階の景観と共に心行くまでお楽しみ下さい。

<p>1ドリンク付き 【1部】ティータイムステージ</p> <p>受付14:30～ ティータイム15:00～ コンサート15:45～16:15</p> <p>ホワイトチキンとカリフラワーのサラダ仕立て トリフ風味 豚肉のコンフィ バルザミコと牛蒡のピューレ シェフお勧めデザート 他</p> <p>1名さま ¥6,000 (税金・サービス料共)</p>	<p>2ドリンク付き 【2部】ディナーステージ</p> <p>受付17:30～ ディナータイム18:00～ コンサート19:20～20:00</p> <p>薄きり本鮭と帆立貝のオードブル燻製醤油との融合 白身魚と法蓮草のパイ包み焼き オマール海老香るトマトソース 牛フィレ肉の網焼き シャンピニオン入りトリフソース温製野菜と共に シェフお勧めデザート 他</p> <p>1名さま ¥13,000 (税金・サービス料共)</p>
--	---

箏- 菊弘瀬 恭子 (佐々木 恭子)
公益社団法人 当道音楽会 大当道、箏・てり会代表。鳥取県東部を中心に演奏活動を行いながら大阪・東京での演奏会にも参加。平成30年には鳥取市文化賞を受賞。海外でも公演を行い国際交流に努めており、教育現場や地域での後進の指導にもあたっている。

箏- 菊弘瀬 久美子 (浅井 久美子)
公益社団法人 当道音楽会 中授導、箏・てり会、沢井箏学院所属。鳥取県東部を中心に演奏活動を行う他、子ども達の指導にもあたっている。

ヴァイオリン- 仲倉和香
鳥取大学教育地域科学部芸術表現コース卒業。現在は、鳥取県東部を中心に、幼稚園・小学校・特別支援学校等で訪問演奏活動を行っている。鳥取県立鳥取西高等学校音楽部講師。

13F コーヒーショップ BelleVue

婚礼コース料理無料試食付 **ウエディング相談会**

3/23 sun 4/20 sun

時間
〈1部〉11:00～ 〈2部〉13:30～

★婚礼コース料理無料試食
★憧れのドレス試着体験
★ご相談&お見積り

〈相談会ご来館特典〉
50万円相当の成約特典をプレゼント!

- ★挙式料プレゼント
- ★生花ブーケプレゼント
- ★新郎新婦スイートルーム宿泊プレゼント 他

※人数など一部条件がございます。詳しくはお問い合わせください。

★ご予約・お問い合わせは
0120-23-1112 〈プライダグ〉
〈平日 11:30～19:30 土日祝 10:30～18:30〉

50周年の感謝を込めて、さらなる思い出の場所へ…

日頃よりホテルニューオータニ鳥取をご愛顧賜り、誠にありがとうございます。
当ホテルはおかげさまで、2025年10月5日に開業50周年を迎えます。
長きにわたるご支持とご愛顧に心から感謝申し上げます。
50年の歩みを経て、より洗練されたサービスとおもてなしの精神で
皆さまをお迎えする決意で、未来へと進んで参ります。



春のおもてなし会席 3/1(土)~4/30(水) 17:30~20:00

旬菜小鉢三種 / 筍と甘鯛うす葛仕立て / おすすめ四種
お造り桜花盛り / 鯛の木ノ芽焼き 合鴨コース 穴子寿司
/ 鳥取牛と地野菜の煮込み共地あん / あわびとおこげの
蒸し蒸 他

¥10,450 (税金別 ¥9,500)

※ランチでのご利用は前日までのご予約制にて承ります。

「祝い肴 小鯛の姿焼きと車海老鬼殻焼き」付
「お祝い会席」は

¥11,550 (税金別 ¥10,500)

にて利用いただけます。
※要2日前予約



季節のおすすめ御膳&麺



春のおすすめ御膳

3/1(土)~4/30(水) 11:30~14:00

うぐいす豆腐 / 季節の口取り盛り合わせ /
本日の旬のお造り / 筍万頭 / 白魚と山菜の天ぷら 他

¥3,300 (税金別 ¥3,000)

※日本料理山茶花では定休日を設定しております。詳細はお問合せください。
※3/15~3/16の期間はイベント開催のため営業を休止させていただきます。



天ぷらうどんセット

通年 11:30~14:00

【おにぎり又はいなり寿司(2ヶ)付】

¥1,870 (税金別 ¥1,700)

BIF 日本料理 山茶花

お祝いキューズ 3/1(土)~4/30(水) 17:30~20:00



アミューズブーシュ
お愉しみオードブル
蛤と根菜のプロス サフランの香り
スカンビと帆立貝柱のオープン焼き イタリアンパセリ風味
牛フィレ肉の薄切りステーキ スカモルツァチーズソース 彩り野菜と共に
シェフお勧めデザート 他

¥12,100 (税金別 ¥11,000)

ランチタイム
限定

春のパスタフェスタ 3/1(土)~4/30(水) 11:30~14:00

- ★しらすとタケノコの和風スパゲッティ ¥1,760 (税金別 ¥1,600)
- ★ダッテリーニトマトのスパゲッティボンゴレ ¥1,815 (税金別 ¥1,650)
- ★桜海老と春キャベツのアーリオ・オーリオ ¥1,815 (税金別 ¥1,650)
- ★菜の花とベーコンのスパゲッティカルボナーラ ¥1,925 (税金別 ¥1,750)

上記いずれもブイヨンスープ又はサラダ・バケット・
ミルクジェラート付
別途¥605 (税金別 ¥550) にてコーヒー付き



春のおすすめ麺&飯 3/1(土)~5/31(土) 11:30~14:00, 17:30~20:00



ジャージャンカレー丼 ¥1,650 (税金別 ¥1,500)

11:30~14:00限定

ランチセット

単品プラス ¥550 (税金別 ¥500)
(春巻・焼売 又は サラダ)・杏仁豆腐付

17:30~20:00限定

唐揚げセット

単品プラス ¥990 (税金別 ¥900)
唐揚げ(3ヶ)・杏仁豆腐付

よくばりセット

単品プラス ¥1,540 (税金別 ¥1,400)
前菜・(春巻・焼売 又は サラダ)・杏仁豆腐付



燗製大山豚の炒飯 ¥1,760 (税金別 ¥1,600)



海の幸スープそば ¥1,760 (税金別 ¥1,600)



海鮮胡椒ビーフン ¥1,650 (税金別 ¥1,500)

大観苑おすすめコース 3/1(土)~4/30(水) 17:30~20:00



芍薬 しゃくやく

¥8,800 (税金別 ¥8,000)

前菜の盛り合わせ / ハマグリの茶碗蒸し / 大海老のピリ辛炒め / 国産牛の豆鼓炒め / なまこの醤油煮込み / 黒胡椒ビーフン / タピオカ入りマンゴミルク&いちごノミーチャー

※「芍薬」は前日正午までのご予約制にて承ります。



桂花 けいか

¥6,600 (税金別 ¥6,000)

前菜の盛り合わせ / レタスとモズク入りフカヒレスープ / 海老のマヨネーズ炒め / 黒酢の油淋鶏 / 点心2種 / あさり炒飯 / 杏仁豆腐と月餅

BIF 中国料理 大観苑

スプリングスイーツフェスタ

3/8(土)~4/30(水) 11:30~20:00

人気のホテルニューオータニ(東京)SATSUKI
スイーツ他、多数アイテムがラインナップ。
本物の味わいをぜひ一度お試しください。



新・いちごパンケーキ ¥2,530 (税金別 ¥2,300)
販売時間 / 14:00~16:30限定



シュークリーム ¥825 (税金別 ¥750)



ストロベリーショート ¥880 (税金別 ¥800)



バスクチーズケーキ ¥990 (税金別 ¥900)

★コーヒー付きセットはプラス¥605 (税金別 ¥550) にて承ります

13F Belle Vue

グループバイキング

17:30~(L.O 20:30) ~3/31(月)

春を彩るホテルシェフ特製料理や種類豊富な
飲み物が全て食べ放題&飲み放題。
職場の仲間やグループでぜひご利用ください。

- ★大人 ¥6,000
- ★中学生~18歳 ¥3,500
- ★小学生 ¥2,100
- ★幼児(4~6歳) ¥1,200

食べ
放題

飲み
放題

※料金は税金・サービス料共
※2日前までのご予約制にて10名さまより承ります。 ※写真はイメージです

2F PARI&R

ホテルニューオータニ鳥取特製テイクアウト商品

春のグルメオードブル 3/14(金)~4/30(水)

和・洋・中 各一皿 ¥6,480



2・3月特製テイクアウト弁当

- エビチリ弁当 ¥1,600
- 鳥取牛バラ肉のビーフカレー ¥1,800
- 牛すき焼き重 ¥2,500 他

※料金はいずれも税込

※オードブル、和食弁当は2日前まで、その他弁当は前日17:00までのご予約制にて承ります
※詳細はホテル公式Webサイトをご確認ください

ありがとうございます // ニューオータニのホワイトデー 3/16(日)まで



- ★オレンジケーキ ¥1,620 (税金共)
- ★フルーツケーキ ¥1,620 (税金共)

期間中ケーキのご購入で、ランチご利用時に使える1ドリンクサービス券プレゼント!

※1ドリンクサービス券は1個購入につき1枚のお渡しとなります
※チケット1枚につき1名さまご利用いただけます ※チケット有効期限 3/31(月)まで

【1F 売店】

予告 大観苑 ゴールデンウィーク スペシャルランチバイキング 4/26(土)~5/6(火) ※平日を除く



- ★大人 ¥4,400 (税金別 ¥4,000)
- ★シニア(65歳~) ¥4,180 (税金別 ¥3,800)
- ★小学生 ¥2,530 (税金別 ¥2,300)
- ★幼児(4~6歳) ¥1,320 (税金別 ¥1,200)

※期間中のランチタイムは本メニューのみの販売とさせていただきます

【B1F 大観苑】

※掲載画像はすべてイメージです。※食材の入荷状況によりメニューは変更となる場合がございます。※掲載料金は特別に記載がある場合やテイクアウト商品を除き、別途サービス料10%を加算させていただきます。