



現代の名工“中国料理の匠”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) 【BIF 中国料理 大観苑】

中国料理の匠、ホテルニューオータニ(東京)中国料理「大観苑」料理長  
 黒岩 利夫がお贈りする特別な2日間、3度目の開催が決定！  
 「現代の名工」「東京マイスター」など、多数の受賞歴を持つ黒岩氏を招聘し、  
 この2日間でしか味わえない最上の中国料理をお楽しみいただけます。  
 さらに今回はホテルニューオータニ(東京)エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英がワインリストを監修。  
 この機会に最上の料理と至高のペアリング、ホテルニューオータニの「真髓」をご堪能ください。

**ランチ【2部制】**  
 (1部 11:00～12:30 2部 13:30～15:00)  
 前菜盛り合わせ／フカヒレの湯葉包み煮込み／小海老とイカのあっさり炒め／飲茶三種／スペアリブの豆鼓蒸し／上海焼きそば／マンゴープリン  
 ¥8,250(税金別 ¥7,500)

**ディナー**  
 17:30～ ※最終入店 19:00  
 彩り前菜銘々盛り／フカヒレの姿煮／海老の炒め 翡翠ソース／北京ダック／蝦夷鮑と和牛の煮込み／特製チマキ／チャイニーズスイーツ  
 ¥16,500(税金別 ¥15,000)



**黒岩 利夫氏 Profile**

- 2003年 ホテルニューオータニ(東京)中国料理「大観苑」料理長に就任
- 2007年 中国の迎賓館「釣魚台国賓館」の美食館に関わる
- 2018年 厚生労働大臣表彰、東京マイスター受賞
- 2023年 「現代の名工」他多数受賞



今回は、全日本最優秀ソムリエコンクール優勝・世界最優秀ソムリエコンクール日本代表、現代の名工など、様々な受賞歴を持つホテルニューオータニ(東京)エグゼクティブシェフソムリエ 谷 宣英がコース料理に合わせたワインを監修。厳選された世界水準のワインも一緒にお楽しみください。

※上記料金に別途、サービス料を加算させていただきます。  
 ※本イベント開催に伴い、6/6(金)ディナーの営業を休止とさせていただきます。  
 ※仕入れ状況によりメニュー内容を変更させていただく場合がございます。  
 ※ランチ・ディナー共に飲物は別料金です。



※写真はイメージです

BIF 中国料理 **大観苑**

**G.W. スペシャルランチバイキング**

ゴールデンウィーク期間の土・日・祝日限定。  
 初夏を彩る大観苑こだわりのお料理約20種が  
**4/26(土)→5/6(火)**  
 11:30～14:00 土・日・祝日限定  
 全て食べ放題！  
 ご家族やお仲間とのお集まりにぜひご利用ください。



※写真はイメージです。

- ★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)

BIF 中国料理 **大観苑**

**大好評 SATSUKI スイーツ販売中**

圧倒的人気を誇るホテルニューオータニ(東京)パティスリーSATSUKI特製スイーツが大好評販売中。数量限定のナポレオンパイやモンブランをはじめ、こだわりのスイーツがラインナップ。お店でドリンクと共に優雅にお楽しみいただけます。もちろん、テイクアウトでもご利用いただけます。



1日 5ヶ限定  
 モンブラン(単品)  
 ¥1,320(税金別 ¥1,200)



ナポレオンパイ  
 ¥1,320(税金別 ¥1,200)



シュークリーム  
 ¥825(税金別 ¥750)



ストロベリーショートケーキ  
 ¥880(税金別 ¥800)

※いずれのケーキも数に限りがございます。  
 ご指定の場合は2日前までのご予約にてご準備させていただきます。  
 ※店内でお召し上がりの際は別途サービス料を加算させていただきます。

13F BelleVue



# ホテルニューオータニ鳥取 サンクスクーポン券 販売開始!



1冊 ¥6,000 **¥6,500分ご利用できます**  
(1,000円券×6枚、500円サービス券×1枚付き)

ホテルニューオータニ鳥取の全レストラン、  
ご宿泊、売店にてご利用いただけるお得な  
クーポン券を今年も販売いたします。  
数量限定のためご購入はお早目に!

■販売期間 ~7/31(木)  
■使用期間 6/1(日)~2026/3/31(火)  
※500円サービス券のご利用は2025/12/31(水)まで。

**予約制** アーリーサマーバイキング~地中海編~  
5/1(木)~6/30(月) 17:30~21:00(L.O 20:30)  
地中海をテーマにした各種料理や豊富なワインが  
時間制限無しで食べ放題飲み放題!  
★大人 .....¥6,500 (税サ共)  
★中学生~18歳 .....¥3,800 (税サ共)  
★小学生 .....¥2,300 (税サ共)  
★幼児(4~6歳) .....¥1,200 (税サ共)  
※10名さま以上、2日前までのご予約制にて承ります

【バリエール】

**予約制** チャイニーズビアプラン  
6/1(日)~8/31(日) 17:30~20:00  
時間制限無し!ビールに合う本格中国料理7品、  
種類豊富な飲み放題で、心ゆくまで堪能ください

★1名さま  
¥7,500(税サ共)  
※4名さま以上、3日前までのご  
予約制にて承ります



【大観苑】

## 町のソムリエ 谷本暢正 Present's オーストラリアワイン会

5/24(土) 18:15~20:15(受付17:45~) ¥13,000(税サ共)

毎回完売!人気企画13F BelleVueワイン会が  
開催決定!今回も町のソムリエこと谷本氏を講  
師に迎え、バラエティに富んだオーストラリアワ  
インの魅力と、シェフ渾身のお料理をお届けい  
たします。



町のソムリエ 谷本暢正(左)



13F BelleVue

## こだわりの国産うなぎを使用 ひつまぶし

5/1(木)~  
11:30~14:00、17:30~20:00  
¥7,260(税別 ¥6,600)  
(小鉢、香物、肝吸付)

こだわりの国産うなぎを丸ごと  
一匹蒸し上げ、山茶花特製ダレ  
で香ばしく焼き上げました。3通りの  
食べ方でお楽しみください。



うなぎ重 (小鉢、香物、肝吸付)  
¥6,930(税別 ¥6,300)  
特製のダレで焼き上げた  
山茶花特製うなぎ重。



## Specialty Dinner

5/1(木)~6/30(月) 17:30~20:00  
¥12,100(税別 ¥11,000)

menu  
アミューズ ブーシュ  
お楽しみオードブル  
渡り蟹のトマトクリームパスタ  
真鯛の香草オイル焼き 白アスパラガスのペアルネーズソースと共に  
牛フィレ肉の衣付け焼き ピカントソース 温製野菜を添えて  
シェフお勧めデザート

## 初夏のグルメフェスタ

5/1(木)~6/30(月) 11:30~14:00

ランチタイム  
限定  
豚フィレ肉とオニオンコンフィのヴィエノワーズ  
¥1,650(税別 ¥1,500)  
塩麹チキンの網焼き 初夏野菜のサラダ仕立て  
¥1,595(税別 ¥1,450)  
アスパラガスとパプリカのスパゲッティ  
¥1,540(税別 ¥1,400)



13F BelleVue

## おすすめコース 5/1(木)~6/30(月) 17:30~20:00



### 芍薬 しゃくやく

¥8,800(税別 ¥8,000)

特製前菜盛り合わせ/フカヒレ入り冷製コンスープ/大海老  
の野菜炒め/北京ダックと点心/牛肉の四川風煮込み 他  
※前日正午までのご予約制にて承ります



### 桂花 けいか

¥6,600(税別 ¥6,000)

前菜盛り合わせ/フカヒレスープ/海老とコーンの炒め/  
点心二種/海鮮鍋かけおこげ/杏仁豆腐 他  
その他「茉莉花(ジャスミン)¥4,400(税別 ¥4,000)」もございます。

## Hot & Cool 初夏のおすすめ麺

6/1(日)~7/14(月) 11:30~14:00、17:30~20:00



### 旬魚の香り揚げ炒飯

¥1,980(税別 ¥1,800)



### 夏野菜冷麺

¥1,760(税別 ¥1,600)

●韓国冷麺  
¥1,760(税別 ¥1,600)  
●五目冷麺  
¥1,430(税別 ¥1,300)

BIF 中国料理 **大観苑**

11:30~14:00限定

17:30~20:00限定

ランチセット  
単品プラス ¥550  
(税別 ¥500)  
春巻・焼売又はサラダ、  
杏仁豆腐付

唐揚げセット  
単品プラス ¥990  
(税別 ¥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  
(税別 ¥1,400)  
前菜(春巻き・焼売又は  
サラダ・杏仁豆腐付)

※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。



## うなぎの旬会席

5/1(木)~6/29(日) 17:30~20:00  
¥10,450(税別 ¥9,500)

鰻ご・鰻茶碗蒸し・鰻の白焼き・鰻まぶし井ぶり  
など、こだわりの「うなぎ」をふんだんに使用した、  
特別な会席をお楽しみください。

※ランチタイムでのご利用は前日までのご予約制にて承ります

## 季節のおすすめ御膳

5/1(木)~6/29(日) 11:30~14:00  
¥3,300(税別 ¥3,000)

琴浦サーモン昆布めめと蛸の洗いのマリネ/おぼろ  
豆腐/豚の角煮 新じゃが餡/太刀魚塩麹焼き/  
五穀米とねばりっこトロロ/赤出汁/旬果物のコンポート  
と杏仁豆腐 他



※日本料理山茶花では定休日を設定しております。詳細はお問い合わせください。

BIF 日本料理 **山茶花**

## 毎日開催 ウエディング相談会

美味しい料理と心あたたまるサービスが魅力の  
"ニューオータニウエディング"を実感!  
コース料理試食や衣裳試着、式場見学等  
ウエディングの事ならなんでもご相談ください  
プランナーがおふたりの想いをサポートいたします

★ご予約・お問い合わせは  
**0120-23-1112** (プライダル)  
(平日 11:30~19:30 土日祝 10:30~18:30)



## 母の日・父の日におすすめ ホテルニューオータニオリジナルギフト



販売期間  
~5/11(日) **母の日**  
★マンゴープリン  
(3ヶ入り)  
¥1,944(税金共)



販売期間  
5/12(月)~  
6/15(日) **父の日**  
★コーヒーゼリー  
(5ヶ入り)  
¥2,700(税金共)

★ホテルニューオータニ  
新プレミアムクッキー  
「PETITS」Ver.3.0  
¥4,860(税金共)



【1F 売店】

## 予告 大好評! BelleVueの音楽イベント開催決定!



7/6  
(日) プロマリンバ奏者 西尾知子氏による「マリンバ×ピアノ」の  
ハーモニーとシェフ渾身のお料理をお楽しみください。