

30th Anniversary 30周年記念特別プラン

NASPAニューオータニ30年つなぎ続けた料理長渾身の味と技をお楽しみください。

NASPAニューオータニ開業30周年に伴い、日頃のご愛顧に感謝し30周年を彩るにふさわしい新鮮な魚介類から地元のブランド豚など逸品食材を使用した料理をご堪能ください。

1名様 1泊夕食・朝食付 **¥30,000**
 厳選地酒飲み放題付
 選酒 (日帰りプラン) ¥22,000

NASPA New Otani 美味饗宴

和洋揃った、彩り豊かな料理で楽しいひとときを。

1名様 1泊夕食・朝食付 **¥12,100**
 厳選地酒飲み放題付
 選酒 (日帰りプラン) ¥7,150

美味しさとこだわりの“おもてなし”上質な時をお過ごしください。地元の旬の食材を吟味し、ふんだんに使った料理は目でも舌でも堪能できるように盛り付けにも趣向を凝らしています。

美味プラン

彩り豊かな旬の美味をたっぷり楽しめる創作和膳

1泊夕食・朝食付 **¥11,550**

休前日及び特定日のご宿泊について
 ●4月、5月、6月、7月、12月の休前日は平日料金
 ●8月、9月、11月の休前日は¥2,200増し
 ●10月、3月の休前日は¥3,300増し
 ●1月、2月および4/29~5/7、8/2~3、8/6~15、12/24~31はご利用いただけません。

お一人さま
 1泊夕食・朝食付 **¥11,550**

悠々プラン

厳選の素材を贅沢に調理した至福の味わい

1泊夕食・朝食付 **¥13,750**

休前日及び特定日のご宿泊について
 ●4月、5月、6月、7月、12月の休前日は平日料金
 ●8月、9月、11月の休前日は¥2,200増し
 ●10月、3月の休前日は¥3,300増し
 ●4/29~5/7、8/2~3、8/6~15、12/24~1/4、1月、2月の休前日はご利用いただけません。

お一人さま
 1泊夕食・朝食付 **¥13,750**

3プラン共通のご案内
 ■料金はサービス料、消費税込・入湯税(¥150)別となります。 ■各プラン共に8名様より承ります。
 ■お部屋は定員でのご用意となります。 ■旬の食材を使用するため、お料理は季節により異なります。

〈30周年記念特別プラン〉のご夕食は和食会席、洋食コース。〈ご宿泊プラン〉のご夕食は和洋折衷コース、和食会席、洋食コースよりお選びいただけます。

ご昼食プラン

四季折々の旬の食材を使用したランチタイムをお楽しみいただけるご昼食プランをご用意しました。

和食 小鉢/焼八寸/煮物/造り二種盛り/天ぷら/茶碗蒸し/こしひかり/香の物/赤出汁/水菓子
 1名様 **¥3,850**

洋食 コンビネーションサラダ/本日のスープ/本日のメイン料理/アイスクリームとシャーベット/香の物/赤出汁/水菓子
 1名様 **¥3,850**

ご昼食は ¥2,750プランもご用意しています。

飲み放題プラン

2時間飲み放題

厳選地酒

厳選飲み放題プラン
 ビール・厳選地酒・ウイスキー・焼酎(麦・芋)・ニューオータニセレクトワイン・ニューオータニセレクトスパークリングワイン・ソフトドリンク・ノンアルコールビール
 ※8名様より承ります。
 プラス 1名様 **¥4,400**

飲み放題プラン
 ビール・日本酒・ウイスキー・焼酎(麦・芋)・ワイン・ソフトドリンク・ノンアルコールビール
 ※30名様より承ります。※8月~29日のお盆期間、1名様 ¥250を加算させていただきます。
 プラス 1名様 **¥3,300**

※地酒の内容は時期により異なります。

〈オプション〉 遅宴会・二次会も承ります! ご相談ください

ご宴会飲み放題プラン
 120分 お一人さまプラス **¥2,750**

ご昼食プラン
 オータニ弁当
 お一人さま **¥2,200~**

コンパニオン
 120分 **¥17,600**
 追加30分/¥4,400
 ※コンパニオンは2名以上からの承りとなります。

特得プラン

平日限定プラン

山海の旬の素材をいろいろ味わえるお手ごろプラン

休前日及び特定日のご宿泊について
 ●休前日および4/29~5/7、8/2~3、8/6~15、12/24~31、1月、2月、3月はご利用いただけません。

お一人さま
 1泊夕食・朝食付 **¥9,350**

特定日 1・2・3日はご宿泊プラン料金を¥2,200を加算させていただきます。

特定日 7月16・17日、9月17・18・23・24日、10月8・9・22・29日、10月22~26日、1月29日~2月2日、2月5~9日
 上記日程はご宿泊プラン料金を¥6,600を加算させていただきます。

除外日 4月29・30日、5月3・4日、7月29~31日、8月2・3・11~15日、10月15・24~28日、12月24~1月8日、1月~3月の金曜日・休前日、指定休館日はご利用いただけません。

■料金はサービス料、税金込となります。ご宿泊につきましては入湯税(¥150)を加算させていただきます。
 ■1泊朝食付プランはご宿泊プランより¥4,000引きとなります。
 ■各プラン共に8名様より承ります。 ■お部屋は定員でのご用意となります。
 ■旬の食材を使用するため、お料理は季節により異なります。

南魚沼産コシヒカリを炊きたてで
 お米はすべて南魚沼産コシヒカリ。ふっくらと炊きあげたコシヒカリの甘みと香りをお楽しみください。

新潟の水が育てたお酒
 湯沢は川端康成の小説「雪国」の舞台。山を真っ白に染める雪が伏流水となり、最上級のお米と合せて、澄んだ味わいの地酒を醸し出しました。料理と合わせれば、いっそうおいしくご堪能いただけます。

お米はすべて南魚沼産コシヒカリ。ふっくらと炊きあげたコシヒカリの甘みと香りをお楽しみください。

湯沢は川端康成の小説「雪国」の舞台。山を真っ白に染める雪が伏流水となり、最上級のお米と合せて、澄んだ味わいの地酒を醸し出しました。料理と合わせれば、いっそうおいしくご堪能いただけます。