

15th Anniversary

HOTEL NIWA TOKYO

庭のホテル 東京は、2009年5月18日に誕生しました。
たくさんのお客様に支えられ、開業15周年を迎えられたことへの感謝を込めて、
1年間通してご利用いただける特別なコースをご用意しました。
ぜひこの機会にご利用ください。

15周年記念プラン

江戸粋御膳

～日本酒3種飲み比べ付き～

8,800円 (全5品)

■料理内容

煮物 縁特製のっぺい煮

揚物 天麩羅盛り合わせ

本日のお造り

主菜 黒毛和牛のすき焼き

食事 自家製手打ちそば



Christmas Dinner Course 2024

冬の御菜

12,100円



12月21日～12月25日 期間限定

前菜

海鼠みぞれ和え
小鯛卵の花膾
河豚皮の煮凝り
冬至かすてら
海老塩麴漬け いくら鑄込み
クリームチーズ酒盗掛け

御椀

真鱈松前巻
自家製揚げ豆腐 炙り唐墨 柚子

造り

本日の造り
あしらい色々

煮物

鱈蕪ら ～石焼にて～
柚子味噌 有馬山椒 蕪菜

主菜

黒毛和牛の雲丹すき焼き
温度玉子 長芋マッシュポテト 焼エリンギ

食事

合鴨のっぺい蕎麦
三つ葉 柚子

デザート

甘酒プリンと苺羊羹の求肥巻
大納言 生クリーム ミント 銀箔



12月 ご夕食

～ご予約制のコース～

会席コース
和～NAGOMI～
9,000円
※3日前迄

会席コース
縁～YUKURI～
12,000円
※3日前迄

お知らせ

12月21日～25日、12月31日は特別営業期間とさせていただきます。
ご提供メニューが異なりますので、ご了承くださいませ。

特別コース
彩奏～SAIKA～
15,000円
※3日前迄

特別コース
華響～HANABI～
25,000円～
※3日前迄

前菜 河豚皮煮凝り
冬至かすてら 干しぶどう
椿サーモン とびこ
小鯛卵の花膾
クリームチーズ鯛酒盗掛け
海老麴漬け キャビア

御椀 甘鯛松前巻
自家製揚げ豆腐 炙り唐墨

造り 本日の造り
あしらい色々

煮物 縁特製のっぺい煮

焼物 冬鱈と大根のバター焼き
酒粕シチュー餡 野菜色々

食事 蟹餡掛け御飯
いくら 椎茸 長葱 貝割れ
しじみ味噌汁 香の物

本日のデザート

前菜 河豚皮煮凝り
冬至かすてら 干しぶどう
椿サーモン とびこ
小鯛卵の花膾
クリームチーズ鯛酒盗掛け
海老麴漬け キャビア

御椀 甘り鯛松前巻
自家製揚げ豆腐 炙り唐墨

造り 本日の造り
あしらい色々

凌ぎ 蟹味噌茶椀蒸し
蟹身 蟹つみれ 湯葉 榎木茸

中皿 ローストビーフ 彩野菜のトマト煮

焼物 鱈蕪ら～石焼にて～
山椒味噌 合い混ぜ葱 有馬山椒

揚物 江戸前天麩羅

食事 手打ち蕎麦

デザート

はじめの御菜 一、ローストビーフ
彩野菜のトマト煮
一、冬至かすてら 干しぶどう
一、河豚皮煮凝り
一、椿サーモン とびこ
一、小鯛卵の花膾
一、白菜と法蓮草のお浸し
ちりめんじゃこ
一、柚子豆腐 柚子味噌掛け
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
一、縁特製のっぺい煮

造り 伊勢海老姿造りと
本日の造り盛り合わせ

魚料理 鱈蕪ら ～石焼にて～
山椒味噌 合い混ぜ葱 有馬山椒

肉料理 黒毛和牛と秋野菜の炙り
縁特製溜まり醤油ソースにて

食事 本日の食事
伊勢海老の味噌汁を添えて

本日のデザート

はじめの御菜 一、ローストビーフ
彩野菜のトマト煮
一、冬至かすてら 干しぶどう
一、河豚皮煮凝り
一、椿サーモン とびこ
一、小鯛卵の花膾
一、白菜と法蓮草のお浸し
ちりめんじゃこ
一、柚子豆腐 柚子味噌掛け
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 甘鯛蕪ら蒸し
木耳 銀杏 百合根 銀餡

造り 伊勢海老の姿造りと
旬の刺身五種盛り合わせ

焼物 新潟紅ズワイ蟹甲羅焼 七輪にて
蟹味噌和え 酢橘

強肴 黒毛和牛と黒鮑の炙り
根菜煎餅

食事 江戸前天麩羅と縁特製手打ち蕎麦

本日のデザート

12月 ご夕食

コースメニュー

参の御菜 8,500円

はじめの御菜	一、ローストビーフ 彩野菜のトマト煮 一、冬至かすてら 干しぶどう 一、河豚皮煮凝り 一、椿サーモン とびこ 一、小鯛卵の花脛 一、白菜と法蓮草のお浸し ちりめんじゃこ 一、柚子豆腐 柚子味噌掛け 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	鰯大根煮付け 合い混ぜ葱 柚子
肉料理	大山鶏の唐揚げと揚げ餅のみぞれ餡掛け 占地 滑子 柚子
食事	本日の食事

貳の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、ローストビーフ 彩野菜のトマト煮 一、冬至かすてら 干しぶどう 一、河豚皮煮凝り 一、椿サーモン とびこ 一、小鯛卵の花脛 一、白菜と法蓮草のお浸し ちりめんじゃこ 一、柚子豆腐 柚子味噌掛け 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
揚物	旬の野菜天麩羅
魚料理	冬鱈と大根のバター焼き 酒粕シチュー餡 野菜色々

お知らせ

12月21日～25日、12月31日は特別営業期間とさせていただきます。
ご提供メニューが異なりますので、ご了承くださいませ。

単品メニュー

前菜

はじめの御菜 ～前菜の盛り合わせ～	3,000円
一、ローストビーフ 彩野菜のトマト煮	
一、冬至かすてら 干しぶどう	
一、河豚皮煮凝り	
一、椿サーモン とびこ	
一、小鯛卵の花脛	
一、白菜と法蓮草のお浸し ちりめんじゃこ	
一、柚子豆腐 柚子味噌掛け	
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け	
一、縁特製のっぺい煮	

香の物盛り合わせ	900円
クリームチーズ鯛酒盗掛け	900円
海苔風味ポテトサラダ	1,200円
河豚皮煮凝り	1,300円
ローストビーフ 彩野菜のトマト煮添え	1,800円

造り

造り盛り合わせ一人前	2,600円
------------	--------

煮物 煮魚

縁特製のっぺい煮	1,700円
鰯大根煮付け	2,600円

焼物 主菜

冬鱈と大根のバター焼 酒粕シチュー餡	2,600円
寒鰯西京焼き	2,500円
黒毛和牛のステーキ 縁特製溜まり醤油ソースにて	6,000円

揚物

天婦羅盛り合わせ	2,600円
旬の搔き揚げ	1,200円

食事

自家製手打ち蕎麦	1,600円
お茶漬け（梅 又は じゃこ）	1,300円
ご飯セット	900円

デザート

抹茶ガトーショコラと季の実	1,300円
クリームチーズアイスと莓羊羹求肥巻き グレープフルーツソース ピンクペッパー 銀箔	1,600円

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。