

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
シャンパン付きの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。

開業15周年記念

シェフディナーコース

Chef's Dinner Course

7品 ¥11,500 ※前日正午までにお申し込みください

開業15周年記念

プレジールコース

Plaisir Dinner Course

7品 ¥14,500 ※3日正午までにお申し込みください

シャンパン Champagne

アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

前菜 Appetizer

海の幸のコンソメゼリー

前菜 Appetizer

国産ウナギのブランチャ焼 チーズリゾットと共に

スープ Soup

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～

魚料理 Fish

イサキのブランチャ焼 プロヴァンス風

肉料理 Meat

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き マディラソース

デザート Dessert

桃のムースとコンポート

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

シャンパン Champagne

アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

前菜 Appetizer

海の幸のコンソメゼリー

前菜 Appetizer

温製ウニのフランと鮑

スープ Soup

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～

魚料理 Fish

オマール海老のヴァプール アメリケソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert

桃のムースとコンポート

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

7月 Dinner Menu

ディナーメニュー

季節のデザートディナーコース

Seasonal Desserts Dinner Course

5品 ¥7,000 ※3日前までにお申し込みください

アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

前菜 Appetizer

季節の前菜

魚料理 Fish

本日の魚料理

肉料理 Meat

東京和牛のローストビーフ

パティシエ特製 “桃のパフェ” Dessert

桃のパフェ

～完熟桃 桃ムース 桃ゼリー

桃ソルベ カモミールブランマンジェ～

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea



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。

※ 通常のコースもご用意しております (お料理のみ)

シェフディナーコース ¥9,800、プレジールコース ¥13,000 ※3日前までにお申し込みください

プリフィックスディナーコース

Prefix Dinner Course

4品 ¥6,800

アミューズ／前菜／メインディッシュ／デザート／プティフルと食後のお飲み物

※お好みの前菜、メインディッシュ、デザートを下記よりそれぞれ1品ずつお選びください。

前菜 Appetizer

長野県産 信州サーモンのコンフィ

海の幸のコンソメゼリー (+2,000円)

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～

庭のホテル 東京 のサラダパフェ (+800円)

国産ウナギのプランチャ焼 チーズリゾットと共に

メインディッシュ Main Dishes

イサキのプランチャ焼 プロヴァンス風

仔羊のグリエ ローズマリーの香り (+1,000円)

東京のブランド豚”TOKYO X”を本日の調理法で

東京和牛もも肉のグリエ (+3,300円)

国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+1,800円)

デザート Dessert

桃のムースとコンポート (+800円)

カモミールのブランマンジェとメロンのスープ (+500円)

抹茶のテリーヌショコラ ほうじ茶のアイスクリーム添え

プティガトーの盛り合わせ

サマーグリルコース Summer Grill Dinner Course

6品 ¥9,000

アミューズ Amuse

TOKYO Xのスモークリエット

前菜 Appetizer

海の幸のトマトマリネ

サラダ Salad

ミニサラダ

スパゲッティ Spaghetti

夏野菜のペペロンチーノ

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ

デザート Dessert

桃のソルベ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

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。This menu is subject to change depending on the purchasing situation on the day.

アラカルト

A la carte

タパス Tapas

日替わりブルスケッタ	¥800
生ハム	¥900
スモークサーモン	¥800
2種のオリーブマリネ	¥800
TOKYO Xのパテ・ド・カンパーニュ	¥900
カラフルトマトのサラダ	¥800
フライドポテト	¥800

前菜 Appetizer

おまかせ前菜盛り合わせ	¥1,600
長野県産信州サーモンのコンフィ	¥1,800
海の幸のコンソメゼリー	¥4,500
国産ウナギのプランチャ焼 チーズリゾットと共に	¥2,400
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,900

スープ Soup

桃の冷製スープ ～生ハム クリーミーチーズ～	¥1,200
オニオングラタンスープ	¥1,000
本日のスープ	¥700

サラダ Salad

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング	¥900
庭のホテル東京のサラダパフェ	¥2,500

魚料理 Seafood

イサキのプランチャ焼 プロヴァンス風	¥3,400
マルセイユ風ブイヤベース	¥3,500

肉料理 Meat

東京都産 グリル盛り合わせ	¥9,000
東京都産 グリル盛り合わせ	¥14,800
東京和牛もも肉のグリエ	¥5,800
東京和牛の赤ワイン煮込み	¥4,800
東京のブランド豚“TOKYO X”を本日の調理法で	¥3,300
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き	¥4,500
本日の肉料理	¥3,500～
鴨もも肉のコンフィ丼	¥2,500

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

本日のパスタ	¥1,700
トマトパスタ	¥1,600
季節のチーズリゾット	¥1,600

デザート Dessert

桃のムースとコンポート	¥1,700
カモミールのブランマンジェとメロンのスープ	¥1,400
抹茶のテリーヌショコラ	¥900
ほうじ茶のアイスクリームを添えて	
プティガトーの盛り合わせ	¥1,000
本日のアイスクリームまたはシャーベット	¥400

デザート Dessert

本日のチーズ	¥400～
いちじくのコンフィ	¥600

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。This menu is subject to change depending on the purchasing situation on the day.