

15th Anniversary

HOTEL NIWA TOKYO

～庭のホテル 東京は開業15周年を迎えました～

日頃の感謝を込めてダイニング流で好評いただいているお料理を組み合わせたコースをご用意いたしました。華やかなロゼスパークリングワインとともに、四季折々の旬食材を使用したコースをお楽しみください。

### スペシャルディナーコース ～ロゼスパークリングワイン付～

Special Dinner Course

5品 ￥8,800 ※前日正午までにお申し込みください

乾杯のお飲み物～

ロゼスパークリングワイン（お1人様1杯）

アミューズ  
本日の燻製料理

前菜  
三種盛り合わせ

魚料理  
国産ウナギのプランチャ焼 チーズリゾットと共に

肉料理  
ブランド豚TOKYO Xのグリル 厚切りベーコンを添えて

デザート  
抹茶のテリーヌショコラ

プティフル食後のお飲み物

# 10月 Dinner Menu

ディナーメニュー

## プレジールコース

Plaisir Dinner Course

7品 ￥13,000 ※前日正午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

秋刀魚と秋茄子のテリーヌ オリーブソース

### 前菜 Appetizer

温製ウニのフランと鮑

### スープ Soup

フランス産マッシュルームのクリームスープ

### 魚料理 Fish

オマール海老のヴァブール アメリケヌソース

### 肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

### デザート Dessert

秋の濃厚モンブラン

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

## シェフディナーコース

Chef's Dinner Course

7品 ￥9,800

### アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

### 前菜 Appetizer

ホワイトアスパラガスと  
群馬県産生ハム“はもんみなかみ”

### 前菜 Appetizer

地蛤のロースト ～ハーブオイル～

### スープ Soup

フランス産マッシュルームのクリームスープ

### 魚料理 Fish

平目のヴァブール アメリケヌソース

### 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

シャインマスカット ヨーグルトムースと白ワインゼリー

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea



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

秋刀魚と秋茄子のテリーヌ オリーブソース

無花果と生ハム リコッタ セルバチコ

フランス産マッシュルームのクリームスープ 森林どりのグリル添え

庭のホテル 東京 のサラダパフェ (+800円)

地蛤のロースト ～ハーブオイル～

メインディッシュ Main Dishes

平目ヴァブール アメリケーヌソース

エゾ鹿もも肉のグリエ クランベリーソース

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

秋の濃厚モンブラン (+500円)

シャインマスカット ヨーグルトムースと白ワインゼリー

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

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

本日のお魚料理

肉料理 Meat

東京和牛のローストビーフ

パティシエ特製 “マロンパフェ” Dessert

マロンパフェ

～マロングラッセ マロンムース ベルギーチョコアイス

洋梨 チョコマロンパウンドケーキ～

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

## 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
秋刀魚と秋茄子のテリーヌ オリーブソース	¥1,800
無花果と生ハム リコッタ セルバチコ	¥2,400
地蛤のロースト～ハーブオイル～	¥2,400
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,900

### スープ Soup

フランス産マッシュルームのクリームスープ 森林どりのグリル添え	¥1,800
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

平日のヴァプール アメリケースソース	¥3,000
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

秋の濃厚モンブラン	¥1,400
シャインマスカット ヨーグルトムースと白ワインゼリー	¥900
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.

特定日

# Dinner Menu

17:30～22:00 (L.O.21:00)

～お知らせ～

提供メニューを限定した営業日を設けさせていただきます。

お客様にはご迷惑をおかけしますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

日程は以下の通りです。詳細はお問い合わせください。

10月...日曜日 (日曜が祝日の三連休の場合は月曜が対象)

生ハム ¥900

Raw Ham Slices

スモークサーモン ¥800

Smoked Salmon

2種のオリーブマリネ ¥900

Marinated Olives

パテ・ド・カンパーニュ ¥900

French Country Style Pate

カラフルトマトのサラダ ¥800

Colorful Tomatoes Salad

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング ¥900

～東京野菜を入れて～

LIEU Original Salad

～“Tokyo Vegetables” and Home-Made Dressing～

本日のチーズ ¥600～

Today's Cheese

\*内容は係にお尋ねください

Please inquire the staff about today's selections.

ミックスナッツ ¥800

Mixed Nuts

東京和牛 もも肉のグリエ ¥5,800

Grilled “Tokyo wagyu” Beef thigh

本日の肉料理 ¥3,500～

Today's Meat Meal

本日の魚料理 ¥3,000～

Today's Fish Meal

\*内容は係にお尋ねください

Please inquire the staff about today's selections.

本日のパスタ ¥1,600～

Today's Pasta

秋の濃厚モンブラン ¥1,400

Rich Autumn Mont Blanc

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

Matcha Chocolate Terrine,

served with Roasted Green Tea Ice Cream