

# 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



# 2月 ご夕食 2月3月～3月3日

## ～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

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 菜の花と数の子の博多浸し 唐墨香煎  
クリームチーズ酒盗掛け  
浅利卵の花  
瓢玉子かすてら そら豆新引き揚げ  
本日の握り寿司 笹巻にて  
海老里芋手毬 とびこ

御椀 蛤真丈  
ささがき京人参 椎茸 芽蕪 柚子

造り 本日の造り  
あしらい色々

焼物 赤魚酒香焼  
大根ふろふき 柚子味噌 花蓮根

煮物 縁特製のっぺい煮

食事 富貴御飯  
じゃこ有馬山椒煮  
しじみ味噌汁 香の物

本日のデザート

先付 白子羹  
生雲丹 万葱 ポン酢餡

前菜 菜の花と数の子の博多浸し 唐墨香煎  
クリームチーズ酒盗掛け  
浅利卵の花  
瓢玉子かすてら そら豆新引き揚げ  
本日の握り寿司 笹巻にて  
海老里芋手毬 とびこ

御椀 蛤真丈  
ささがき京人参 椎茸 芽蕪 柚子

造り 本日の造り  
あしらい色々

焼物 栄螺つば焼き  
金目鯛塩麴焼 香煎まぶし 杏子蜜煮

煮物 穴子湯葉蒸し  
占地 銀杏 栗麩 隠元豆 銀餡 山葵

揚物 子持ち公魚の天麩羅  
櫻の芽 抹茶塩

食事 手打ち蕎麦

本日のデザート

はじめの御菜 一、本日の握り寿司 笹巻にて  
一、瓢玉子かすてら  
そら豆新引き揚げ  
一、海老里芋手毬 とびこ  
一、子持ち公魚天ぷら  
一、浅利卵の花  
一、法蓮草ともやしの磯辺ポン酢和え  
一、クリームチーズ酒盗掛け  
一、菜の花と数の子の博多浸し  
唐墨香煎  
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 金目鯛の煮付けと白菜煮浸し  
木の芽

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、本日の握り寿司 笹巻にて  
一、瓢玉子かすてら  
そら豆新引き揚げ  
一、海老里芋手毬 とびこ  
一、子持ち公魚天ぷら  
一、浅利卵の花  
一、法蓮草ともやしの磯辺ポン酢和え  
一、クリームチーズ酒盗掛け  
一、菜の花と数の子の博多浸し  
唐墨香煎  
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

焼物 栄螺つば焼き  
金目鯛塩麴焼 香煎まぶし 杏子蜜煮

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



## コースメニュー

### 参の御菜 8,500円

はじめの御菜	一、本日の握り寿司 笹巻にて 一、瓢玉子かすてら そら豆新引き揚げ 一、海老里芋手毬 とびこ 一、子持ち公魚天ぷら 一、浅利卵の花 一、法蓮草ともやしの磯辺ポン酢和え 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、菜の花と数の子の博多浸し 唐墨香煎 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	金目鯛の煮付けと白菜煮浸し 木の芽
肉料理	松阪豚の低温グリル 赤ワイン風味味噌ソース
食事	本日の食事

### 貳の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、本日の握り寿司 笹巻にて 一、瓢玉子かすてら そら豆新引き揚げ 一、海老里芋手毬 とびこ 一、子持ち公魚天ぷら 一、浅利卵の花 一、法蓮草ともやしの磯辺ポン酢和え 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、菜の花と数の子の博多浸し 唐墨香煎 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
揚物	旬野菜の天麩羅
肉料理	赤魚酒香焼 大根ふろふき 柚子味噌 花蓮根

## 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、本日の握り寿司 笹巻にて		
一、瓢玉子かすてら そら豆新引き揚げ		
一、海老里芋手毬 とびこ		
一、子持ち公魚天ぷら		
一、浅利卵の花		
一、法蓮草ともやしの磯辺ポン酢和え		
一、クリームチーズ酒盗掛け		
一、菜の花と数の子の博多浸し 唐墨香煎		
一、縁特製のっぺい煮		

香の物盛り合わせ	990円
クリームチーズ鯛酒盗掛け	990円
法蓮草ともやしの磯辺ポン酢和え	1320円
里芋ツナサラダ	1320円
水雲酢	1100円

### 造り

造り盛り合わせ一人前	2,860円
------------	--------

### 煮物 煮魚

縁特製のっぺい煮	1,870円
本日の煮魚	3,300円

### 焼物 主菜

赤魚酒香焼と大根のふろふき	2,860円
黒毛和牛のステーキ 縁特製溜まり醤油ソースにて	6,600円

### 揚物

天婦羅盛り合わせ	2,860円
子持ち公魚の天麩羅	1430円

### 食事

自家製手打ち蕎麦	1,760円
お茶漬け（梅 又は じゃこ）	1,430円
ご飯セット	990円

### デザート

白玉と苺みるくプリン ミニパフェ仕立て バニラアイス 黒豆 生クリーム パイ	1,760円
苺甘酒チーズタルトと季の実 木苺ソース	1,430円