

# 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





# 1月 ご夕食 1月10月～2月2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 鯉旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮  
菜の花サーモン巻 唐墨まぶし  
鶏松風 干しぶどう  
のし梅ショコラと田作りアーモンド  
クリームチーズ酒盗掛け  
鰻稻荷棒寿司 はじかみ

御椀 合鴨つみれのみぞれ仕立て  
揚げ餅 舞茸 新筍 蟹身 梅人参

造り 本日の造り  
あしらい色々

焼物 梶木鮪の照り焼き 初霜クリーム  
冬大根 占地

煮物 縁特製のっぺい煮

食事 白身魚の出汁茶漬け  
ぶぶあられ 海苔 有馬山椒  
香の物

本日のデザート

先付 ふかひれ柚子茶碗蒸し  
生雲丹 小青梗菜 ベっこう餡

前菜 鯉旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮  
菜の花サーモン巻 唐墨まぶし  
鶏松風 干しぶどう  
のし梅ショコラと田作りアーモンド  
クリームチーズ酒盗掛け  
鰻稻荷棒寿司 はじかみ

御椀 合鴨つみれのみぞれ仕立て  
揚げ餅 舞茸 新筍 蟹身 梅人参

造り 本日の造り  
あしらい色々

焼物 マナガツオ幽庵焼き  
柿なます 金柑密煮

煮物 牛とうふ ～もつ煮込み風～  
玉葱 笹葱 柚子

揚物 鮫鱈の唐揚げとあん肝共和えの春皮揚げ

食事 手打ち蕎麦

本日のデザート

はじめの御菜 一、鯉旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮  
一、鰻稻荷棒寿司  
一、菜の花サーモン巻 唐墨まぶし  
一、鶏松風 干しぶどう  
一、のし梅ショコラと田作りアーモンド  
一、とろり湯葉 生雲丹 長芋 山葵  
一、クリームチーズ酒盗掛け  
一、大豆とひじきの五目豆 螺貝酒煎り  
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 銀鱈煮付け  
豆腐 舞茸の天麩羅 柚子

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、鯉旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮  
一、鰻稻荷棒寿司  
一、菜の花サーモン巻 唐墨まぶし  
一、鶏松風 干しぶどう  
一、のし梅ショコラと田作りアーモンド  
一、とろり湯葉 生雲丹 長芋 山葵  
一、クリームチーズ酒盗掛け  
一、大豆とひじきの五目豆 螺貝酒煎り  
一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 ふかひれ柚子茶碗蒸し  
生雲丹 小青梗菜 ベっこう餡

造り 伊勢海老の姿造りと  
旬の刺身五種盛り合わせ

焼物 マナガツオ幽庵焼き  
柿なます 金柑密煮

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、鰯旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮 一、鰻稻荷棒寿司 一、菜の花サーモン巻 唐墨まぶし 一、鶏松風 干しぶどう 一、のし梅ショコラと田作りアーモンド 一、とろり湯葉 生雲丹 長芋 山葵 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、大豆とひじきの五目豆 螺貝酒煎り 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	銀鱈煮付け 豆腐 舞茸の天麩羅 柚子
肉料理	牛とうふ ～もつ煮込み風～ 玉葱 笹葱 柚子
食事	本日の食事

### 貳の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、鰯旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮 一、鰻稻荷棒寿司 一、菜の花サーモン巻 唐墨まぶし 一、鶏松風 干しぶどう 一、のし梅ショコラと田作りアーモンド 一、とろり湯葉 生雲丹 長芋 山葵 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、大豆とひじきの五目豆 螺貝酒煎り 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
主菜	梶木鮪の照り焼き 初霜クリーム 冬大根 占地

## 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、鰯旨煮 茄子油煮 梅麩蜜煮 一、鰻稻荷棒寿司 一、菜の花サーモン巻 唐墨まぶし 一、鶏松風 干しぶどう 一、のし梅ショコラと田作りアーモンド 一、とろり湯葉 生雲丹 長芋 山葵 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、大豆とひじきの五目豆 螺貝酒煎り 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
白菜と法蓮草の浸し	1,100円
大豆とひじきの五目豆	1,100円
とろり湯葉 生雲丹 ベっ甲餡	1,650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
銀鱈の煮付け	3,080円
牛豆腐～煮込み風～ 黒毛和牛使用	3,300円

### 焼物 主菜

梶木鮪の照り焼き 初霜クリーム	3,080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
鮫鱈の唐揚げ	1,320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

オレンジ栗金団パイ博多とプチ雪中汁粉	1,430円
柚子づくし寒天あんみつと苺	1,760円