

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



3月 ご夕食 3月4月～3月31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 姫栄螺雲丹クリーム焼
黒豆かすてら
春子鯛卵の花寿司
クリームチーズ鯛酒盗掛け
菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣
葉玉葱と蛸烏賊の酢味噌和え
天豆蜜煮 蝶々丸十 花びら百合根

御椀 うすい豆白玉
蛤 金目鯛 早蕨 短冊葱 柚子

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 春サーモン桜香焼き
新馬鈴薯 富貴当座煮 人参 桜花

煮物 縁特製のっぺい煮

食事 筍五目御飯
香の物 しじみ味噌汁

本日のデザート

先付 春サーモンムース 白味噌風味
レモン風味土佐酢ジュレ 生ハム 筍
前菜 姫栄螺雲丹クリーム焼
黒豆かすてら
春子鯛卵の花寿司
クリームチーズ鯛酒盗掛け
菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣
葉玉葱と蛸烏賊の酢味噌和え
天豆蜜煮 蝶々丸十 花びら百合根

御椀 うすい豆白玉
蛤 金目鯛 早蕨 短冊葱 柚子

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 宿借り焼き
甘鯛 帆立 筍 新若布 占地

煮物 春大根信田巻
蛸桜煮 南瓜 隠元

揚物 桜海老と春野菜の搔揚
白鱈の天麩羅

食事 手打ち蕎麦
薬味 とろろ芋 胡瓜 刻み海苔 山葵

本日のデザート

はじめの御菜 一、姫栄螺雲丹クリーム焼
一、黒豆かすてら
一、春子鯛卵の花寿司
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
一、菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣
一、蓮根挟み揚げ
一、葉玉葱と蛸烏賊の酢味噌和え
一、新水雲酢 落とし芋 梅麴
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
あしらい色々

魚料理 鱈羽衣揚げ 黒酢ソース
マッシュポテト 蓮根煎餅 酒盗香煎

肉料理 黒毛和牛と春野菜の炙り
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、姫栄螺雲丹クリーム焼
一、黒豆かすてら
一、春子鯛卵の花寿司
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
一、菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣
一、蓮根挟み揚げ
一、葉玉葱と蛸烏賊の酢味噌和え
一、新水雲酢 落とし芋 梅麴
一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 春サーモンムース 白味噌風味
レモン風味土佐酢ジュレ 生ハム 筍

造り 伊勢海老の姿造り
旬の刺身五種盛り合わせ

焼物 甘鯛羽衣揚げ 黒酢ソース
マッシュポテト 蓮根煎餅 酒盗香煎

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、姫栄螺雲丹クリーム焼 一、黒豆かすてら 一、春子鯛卵の花寿司 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣 一、蓮根挟み揚げ 一、葉玉葱と蛸烏賊の酢味噌和え 一、新水雲酢 落とし芋 梅麴 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	鱈羽衣揚げ 黒酢ソース マッシュポテト 蓮根煎餅 酒盗香煎
肉料理	黒毛和牛と筍山菜のすき焼き 富貴 玉葱 有馬山椒
食事	本日の食事

貳の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、姫栄螺雲丹クリーム焼 一、黒豆かすてら 一、春子鯛卵の花寿司 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣 一、蓮根挟み揚げ 一、葉玉葱と蛸烏賊の酢味噌和え 一、新水雲酢 落とし芋 梅麴 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	春サーモン桜香焼き 新馬铃薯 富貴当座煮 人参 桜花

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、姫栄螺雲丹クリーム焼 一、黒豆かすてら 一、春子鯛卵の花寿司 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、菜の花と鶏ハムの辛子マヨネーズ衣 一、蓮根挟み揚げ 一、葉玉葱と蛸烏賊の酢味噌和え 一、新水雲酢 落とし芋 梅麴 花びら百合根 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
菜の花とお浸しの鶏ハム辛子マヨネーズ衣掛け	1,430円
水雲酢	1,100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
黒毛和牛と筍山菜のすき焼き	3,630円

焼物 主菜

春サーモン桜花焼	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
旬の搔揚	1,540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

三食最中 苺桜餡 白玉餡 バニラアイス	1,320円
嶺岡豆腐 木苺ソース チーズアイス	1,540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。