

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





10月 ご夕食

～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 子持ち鮎有馬煮 木の芽
秋の実卵の花
鶏松風 干しぶどう
本日の笹巻寿司
玉子カステラ
クリームチーズ鯛酒盗掛け

御椀 合鴨ときのこの沢煮椀
胡桃豆腐 人参 牛蒡 独活 三つ葉

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 紅葉鯛の柚庵麴焼と蕎麦の実リゾット和え
きのこ色々 春菊 蓮根煎餅

煮物 縁特製のっぺい煮

食事 わっぱ飯風炊き込みご飯
蟹身 秋鮭 舞茸 いくら
しじみ味噌汁 香の物

本日のデザート

先付 秋刀魚柚香メときのこのみぞれ和え
酢橘 春菊 散らし菊花

前菜 子持ち鮎有馬煮 木の芽
秋の実卵の花
鶏松風 干しぶどう
本日の笹巻寿司
玉子カステラ
クリームチーズ鯛酒盗掛け

御椀 名残鱧と松茸の土瓶蒸し
車海老 三つ葉 紅葉麴 柚子

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 甘鯛松笠焼
胡桃豆腐田楽 むかご松葉刺し

煮物 黒毛和牛ときのこのすき焼き風
焼豆腐 笹切り葱 温泉卵

揚物 海老と秋の実かき揚げ

食事 手打ち蕎麦

本日のデザート

はじめの御菜 一、子持ち鮎有馬煮 木の芽
一、秋の実卵の花
一、鶏松風 干しぶどう
一、本日の笹巻寿司
一、玉子カステラ
一、柿とサーモンタルタル
山葵ドレッシング
一、胡桃豆腐 田楽味噌
一、青菜菊花浸し
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
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 紅葉鯛の柚庵麴焼と
蕎麦の実リゾット添え
きのこ色々 春菊 蓮根煎餅

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、子持ち鮎有馬煮 木の芽
一、秋の実卵の花
一、鶏松風 干しぶどう
一、本日の笹巻寿司
一、玉子カステラ
一、柿とサーモンタルタル
山葵ドレッシング
一、胡桃豆腐 田楽味噌
一、青菜菊花浸し
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 秋刀魚柚香メときのこのみぞれ和え
酢橘 春菊 散らし菊花

造り 伊勢海老の姿造りと
旬の刺身五種盛り合わせ

焼物 甘鯛雲丹松笠焼
栗蜜煮 むかご松葉刺し

強肴 黒毛和牛と黒鮑の炙り
根菜煎餅

食事 江戸前天麴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、子持ち鮎有馬煮 木の芽 一、秋の実卵の花 一、鶏松風 干しぶどう 一、本日の笹巻寿司 一、玉子カステラ 一、柿とサーモンタルタル 山葵ドレッシング 一、胡桃豆腐 田楽味噌 一、青菜菊花浸し 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、縁特製のっぺい煮
本日の造り	本日の造り あしらい色々
魚料理	紅葉鯛の柚庵麴焼と蕎麦の実リゾット添え きのこ色々 春菊 蓮根煎餅
肉料理	黒毛和牛ときこのこのすき焼き風 焼豆腐 笹切り葱 温泉卵
食事	本日の食事

貳の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、子持ち鮎有馬煮 木の芽 一、秋の実卵の花 一、鶏松風 干しぶどう 一、本日の笹巻寿司 一、玉子カステラ 一、柿とサーモンタルタル 山葵ドレッシング 一、胡桃豆腐 田楽味噌 一、青菜菊花浸し 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、縁特製のっぺい煮
本日の造り	本日の造り あしらい色々
揚物	旬の野菜天麩羅
主菜	梶木鮪のステーキ きのこソース かもじ牛蒡 マッシュポテト 有馬山椒

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、子持ち鮎有馬煮	木の芽	
一、秋の実卵の花		
一、鶏松風	干しぶどう	
一、本日の笹巻寿司		
一、玉子カステラ		
一、柿とサーモンタルタル	山葵ドレッシング	
一、胡桃豆腐	田楽味噌	
一、青菜菊花浸し		
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け		
一、縁特製のっぺい煮		

香の物盛り合わせ	900円
クリームチーズ鯛酒盗掛け	900円
胡桃豆腐	1,200円
青菜菊花浸し	1,200円
鶏南蛮漬け	1,500円

造り

造り盛り合わせ一人前	1,500円
------------	--------

煮物 煮魚

縁特製のっぺい煮	1700円
黒毛和牛ときこのこのすき焼き風	3000円

焼物 主菜

梶木鮪のステーキ	きのこソース掛け	2600円
紅葉鯛の柚庵麴焼		2600円
黒毛和牛のステーキ	縁特製溜まり醤油ソースにて	6000円

揚物

天婦羅盛り合わせ	2,600円
旬の搔き揚げ	1,200円

食事

自家製手打ち蕎麦	1,600円
お茶漬け (梅 又は じゃこ)	1,300円
ご飯セット	900円

デザート

南瓜プリンと栗のアイス	1,300円
柿のチーズケーキと巨峰のコンポート	1,600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。