

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





11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 砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ
鰯茄子
胡桃厚焼き玉子
揚げ舞茸 トマト味噌掛け
海老麴漬け 葛紅葉 松葉蕎麦
本日の握り寿司

御椀 白味噌椀仕立て
蓮根餅 鰻湯葉巻 散らし菊花

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 秋鮭の信州とろろ焼
いくら 紅葉卸し 蕎麦出汁

煮物 縁特製合鴨のっぺい煮

食事 大豆そぼろ餡掛け御飯
和風出汁カレー餡
しじみ味噌汁 香の物

本日のデザート

先付 ふかひれ茶碗蒸し
蟹つまれ 榎木茸

前菜 砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ
鰯茄子
胡桃厚焼き玉子
揚げ舞茸 トマト味噌掛け
海老麴漬け 葛紅葉 松葉蕎麦
本日の握り寿司

御椀 白味噌椀仕立て
蓮根餅 鰻湯葉巻 散らし菊花

造り 本日の造り
あしらい色々

焼物 黒毛和牛ときのこのバター焼き
赤ワイン風味八丁味噌 粟麩

蒸し物 甘鯛蒸し
栗 銀杏 木耳 いくら 銀餡

揚物 雲丹磯部とろろ揚げと穴子の天麩羅

食事 手打ち蕎麦

本日のデザート

はじめの御菜 一、砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ
一、鰯茄子
一、胡桃厚焼き玉子
一、揚げ舞茸 トマト味噌掛け
一、海老麴漬け 葛紅葉 松葉蕎麦
一、本日の握り寿司
一、クリームチーズ酒盗掛け
一、和風ポテトサラダ
一、切り干し大根煮
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 鱈煮付けと蕪の柚子味噌掛け
蕪菜素揚げ

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、砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ
一、鰯茄子
一、胡桃厚焼き玉子
一、揚げ舞茸 トマト味噌掛け
一、海老麴漬け 葛紅葉 松葉蕎麦
一、本日の握り寿司
一、クリームチーズ酒盗掛け
一、和風ポテトサラダ
一、切り干し大根煮
一、縁特製のっぺい煮

旬の一品 ふかひれ茶碗蒸し
蟹つまれ 榎木茸 三つ葉

造り 伊勢海老の姿造りと
旬の刺身五種盛り合わせ

焼物 のどぐろ一夜干し
針松茸 寸葱 酢橘

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、砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ 一、鰯茄子 一、胡桃厚焼き玉子 一、揚げ舞茸 トマト味噌掛け 一、海老麴漬け 葛紅葉 松葉蕎麦 一、本日の握り寿司 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、和風ポテトサラダ 一、切り干し大根煮 一、縁特製のっぺい煮
本日の造り	本日の造り
魚料理	鱈煮付けと蕪の柚子味噌掛け 蕪菜素揚げ
肉料理	松阪豚と里芋の赤味噌煮込み 焼豆腐 占地 一味唐辛子
食事	本日の食事

式の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ 一、鰯茄子 一、胡桃厚焼き玉子 一、揚げ舞茸 トマト味噌掛け 一、海老麴漬け 葛紅葉 松葉蕎麦 一、本日の握り寿司 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、和風ポテトサラダ 一、切り干し大根煮 一、縁特製のっぺい煮
本日の造り	本日の造り
揚物	旬の野菜天麩羅
魚料理	秋鮭の信州とろろ焼 いくら 紅葉卸し 蕎麦出汁

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、砂肝ウスターソース蒸し 利久マヨネーズ 一、鰯茄子 一、胡桃厚焼き玉子 一、揚げ舞茸 トマト味噌掛け 一、海老麴漬け 葛紅葉 松葉蕎麦 一、本日の握り寿司 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、和風ポテトサラダ 一、切り干し大根煮 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
和風ポテトサラダ	1,200円
切り干し大根煮	1,200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	1,700円
黒松阪豚と里芋の赤味噌煮込み	2,800円
本日の煮魚	2,600円

焼物 主菜

秋鮭の信州とろろ焼	2,600円
紅葉鯛の柚庵麴焼	2,600円
黒毛和牛のステーキ 縁特製溜まり醤油ソースにて	6,000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

抹茶豆腐タルト 季の実 栗蜜煮 黒豆 豆乳クリー	1,300円
ほうじ茶のシフォンケーキ 柿のコンポートの最中 麴あんこ 豆乳クリーム 薩摩芋蜜煮	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。