

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





12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

お知らせ

12月21日～25日、12月31日は特別営業期間とさせていただきます。
ご提供メニューが異なりますので、ご了承くださいませ。

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 河豚皮煮凝り
冬至かすてら 干しぶどう
椿サーモン とびこ
小鯛卵の花膾
クリームチーズ鯛酒盗掛け
海老麴漬け キャビア

前菜 河豚皮煮凝り
冬至かすてら 干しぶどう
椿サーモン とびこ
小鯛卵の花膾
クリームチーズ鯛酒盗掛け
海老麴漬け キャビア

はじめの御菜 一、ローストビーフ
彩野菜のトマト煮
一、冬至かすてら 干しぶどう
一、河豚皮煮凝り
一、椿サーモン とびこ
一、小鯛卵の花膾
一、白菜と法蓮草のお浸し
ちりめんじゃこ
一、柚子豆腐 柚子味噌掛け
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
一、縁特製のっぺい煮

はじめの御菜 一、ローストビーフ
彩野菜のトマト煮
一、冬至かすてら 干しぶどう
一、河豚皮煮凝り
一、椿サーモン とびこ
一、小鯛卵の花膾
一、白菜と法蓮草のお浸し
ちりめんじゃこ
一、柚子豆腐 柚子味噌掛け
一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
一、縁特製のっぺい煮

御椀 甘鯛松前巻
自家製揚げ豆腐 炙り唐墨

御椀 甘り鯛松前巻
自家製揚げ豆腐 炙り唐墨

造り 本日の造り
あしらい色々

造り 本日の造り
あしらい色々

造り 伊勢海老姿造りと
本日の造り盛り合わせ

旬の一品 甘鯛蕪ら蒸し
木耳 銀杏 百合根 銀銘

焼物 冬鱈と大根のバター焼き
酒粕シチュー餡 野菜色々

中皿 ローストビーフ 彩野菜のトマト煮

魚料理 鱈蕪ら ～石焼にて～
山椒味噌 合い混ぜ葱 有馬山椒

造り 伊勢海老の姿造りと
旬の刺身五種盛り合わせ

食事 蟹餡掛け御飯
いくら 椎茸 長葱 貝割れ
しじみ味噌汁 香の物

焼物 鱈蕪ら～石焼にて～
山椒味噌 合い混ぜ葱 有馬山椒

焼物 新潟紅ズワイ蟹甲羅焼 七輪にて
蟹味噌和え 酢橘

本日のデザート

揚物 江戸前天麩羅

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

強肴 黒毛和牛と黒鮑の炙り
根菜煎餅

食事 手打ち蕎麦

食事 本日の食事
伊勢海老の味噌汁を添えて

食事 江戸前天麩羅と縁特製手打ち蕎麦

デザート

本日のデザート

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、ローストビーフ 彩野菜のトマト煮 一、冬至かすてら 干しぶどう 一、河豚皮煮凝り 一、椿サーモン とびこ 一、小鯛卵の花脍 一、白菜と法蓮草のお浸し ちりめんじゃこ 一、柚子豆腐 柚子味噌掛け 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	鰯大根煮付け 合い混ぜ葱 柚子
肉料理	大山鶏の唐揚げと揚げ餅のみぞれ餡掛け 占地 滑子 柚子
食事	本日の食事

式の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、ローストビーフ 彩野菜のトマト煮 一、冬至かすてら 干しぶどう 一、河豚皮煮凝り 一、椿サーモン とびこ 一、小鯛卵の花脍 一、白菜と法蓮草のお浸し ちりめんじゃこ 一、柚子豆腐 柚子味噌掛け 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 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
魚料理	冬鱈と大根のバター焼き 酒粕シチュー餡 野菜色々

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、ローストビーフ 彩野菜のトマト煮 一、冬至かすてら 干しぶどう 一、河豚皮煮凝り 一、椿サーモン とびこ 一、小鯛卵の花脍 一、白菜と法蓮草のお浸し ちりめんじゃこ 一、柚子豆腐 柚子味噌掛け 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
海苔風味ポテトサラダ	1,200円
河豚皮煮凝り	1,300円
ローストビーフ 彩野菜のトマト煮添え	1,800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
鰯大根煮付け	2,600円

焼物 主菜

冬鱈と大根のバター焼 酒粕シチュー餡	2,600円
寒鰯西京焼き	2,500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

抹茶ガトーショコラと季の実	1,300円
クリームチーズアイスと苺羊羹求肥巻き グレープフルーツソース ピンクペッパー 銀箔	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。