

15th Anniversary

HOTEL NIWA TOKYO

～庭のホテル 東京は開業15周年を迎えました～

日頃の感謝を込めてダイニング流で好評いただいているお料理を組み合わせたコースをご用意いたしました。華やかなロゼスパークリングワインとともに、四季折々の旬食材を使用したコースをお楽しみください。

スペシャルディナーコース ～ロゼスパークリングワイン付～

Special Dinner Course

5品 ￥8,800 ※前日正午までにお申し込みください

乾杯のお飲み物～

ロゼスパークリングワイン（お1人様1杯）

アミューズ
本日の燻製料理

前菜
三種盛り合わせ

魚料理
国産ウナギのプランチャ焼き チーズリゾットと共に

肉料理
ブランド豚TOKYO Xのグリル 厚切りベーコンを添えて

デザート
抹茶のテリーヌショコラ

プティフル食後のお飲み物

12月 Dinner Menu

ディナーメニュー

プレジールコース

Plaisir Dinner Course

7品 ￥13,000 ※前日正午までにお申し込みください

アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

前菜 Appetizer

ズワイガニとゴルゴンゾーラのムース

前菜 Appetizer

フォアグラとキノコのラビオリ

スープ Soup

カブとアサリ 九条ねぎのスープ

魚料理 Fish

オマール海老のヴァプール ジェノベーゼクリームソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリユ 赤ワインソース

デザート Dessert

苺のミルフィーユ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

お知らせ

以下の3つのコースにつきまして、
12月14日～25日、12月31日は提供除外期間とさせていただきます。

シェフディナーコース

Chef's Dinner Course

7品 ￥9,800

アミューズ Amuse

本日のスモーク料理

前菜 Appetizer

ズワイガニとゴルゴンゾーラのムース

前菜 Appetizer

2種のマスカルポーネソースで味ううニョッキ

スープ Soup

カブとアサリ 九条ねぎのスープ

魚料理 Fish

ヒラメのプランチャ焼き ジェノベーゼクリームソース

肉料理 Meat

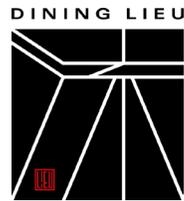
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き マディラソース

デザート Dessert

苺のミルフィーユ

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea





Dinner Menu ~ for Christmas ~

12/14~12/25

— クリスマスディナーコース — Christmas Dinner Course

¥ 13,200

12/14~12/25 期間限定



シャンパン

~グラスにてご提供いたします~

アミューズ Amuse

サーモンムース キュウリとセロリの香りを添えて

前菜Appetize

アンティパストミスト クリスマスリース仕立て

前菜Appetize

ミネストローネ リコッタチーズとほうれん草のラビオリを浮かべて

魚料理 Fish

尾長鯛のヴァプール マッシュルームクリームソース

肉料理 Meat

牛ヒレのソテー 特製赤ワインソース

デザート Dessert

ビスタチオのティラミス パネトーネ添え

プティフル

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

— 一流ディナーコース — LIEU DINNER COURSE

¥7,260

12/14~12/23期間限定

アミューズ Amuse

東京Xボークのスマークと
モツアレチーズのブルスケッタ

前菜Appetize

ズワイガニとゴルゴンゾーラムースのテリーヌ

スープ Soup

カブとアサリのスープ

メインディッシュ Main Dishes

Please choose one from the following right.

魚料理 Fish

平目のボワレ バジルクリームソース

又は

肉料理 Meat

鴨胸肉のローストブルーベリー赤ワインソース

デザート Dessert

苺のミルフィーユ

プティフル

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

プリフィックスディナーコース

Prefix Dinner Course

4品 ¥6,800

アミューズ／前菜／メインディッシュ／デザート／プティフルと食後のお飲み物

※お好みの前菜、メインディッシュ、デザートを下記よりそれぞれ1品ずつお選びください。

前菜 Appetizer

ズワイガニとゴルゴンゾーラのムース

生ハムとブラータチーズと野菜のグリルサラダ (+900円)

2種のマスカルポーネソースで味わうニョッキ

カブとアサリ 九条ねぎのスープ

メインディッシュ Main Dishes

ヒラメのプランチャ焼き ジェノベーゼクリームソース

鴨胸肉のロースト ブルーベリーソース

東京のブランド豚”TOKYO X”を本日の調理法で

東京和牛もも肉のグリエ (+3,300円)

国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+1,800円)

お知らせ

12月14日～25日、12月31日は提供除外期間とさせていただきます。

デザート Dessert

フランボワーズとハチミツのムース マスカルポーネアイス

ゴルゴンゾーラのレアチーズと葡萄ゼリーのアンサンブル (+500円)

抹茶のテリーヌショコラ ほうじ茶のアイスクリーム添え

プティガトーの盛り合わせ

アラカルト

A la carte

提供期間

12/1~12/13、12/26~12/30

タパス Tapas

日替わりブルスケッタ	¥800
生ハム	¥900
スモークサーモン	¥800
2種のオリーブマリネ	¥800
TOKYO Xのパテ・ド・カンパーニュ	¥900
カラフルトマトのサラダ	¥800
フライドポテト	¥800

前菜 Appetizer

おまかせ前菜盛り合わせ	¥1,600
ズワイガニとゴルゴンゾーラのムース	¥1,800
生ハムとブラータチーズと野菜のグリルサラダ	¥2,100
2種のマスカルポーネソースで味わうニョッキ	¥1,800
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,900

スープ Soup

カブとアサリ 九条ねぎのスープ	¥1,800
オニオングラタンスープ	¥1,000
本日のスープ	¥700

サラダ Salad

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング	¥900
-------------------	------

魚料理 Seafood

ヒラメのプランチャ焼 ジェノベーゼクリームソース	¥3,000
マルセイユ風ブイヤベース	¥3,500

肉料理 Meat

東京都産 グリル盛り合わせ	¥9,000
東京都産 グリル盛り合わせ	¥14,800
東京和牛もも肉のグリエ	¥5,800
東京和牛の赤ワイン煮込み	¥4,800
東京のブランド豚“TOKYO X”を本日の調理法で	¥3,300
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き	¥4,500
本日の肉料理	¥3,500~
鴨もも肉のコンフィ丼	¥2,500

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

本日のパスタ	¥1,700
トマトパスタ	¥1,600
季節のチーズリゾット	¥1,600

デザート Dessert

フランボワーズとハチミツのムース マスカルポーネアイス	¥1,400
ゴルゴンゾーラの濃厚なレアチーズとぶどうのゼリー	¥900
抹茶のテリーヌショコラ	¥900
ほうじ茶のアイスクリームを添えて	
プティガトーの盛り合わせ	¥1,000
本日のアイスクリームまたはシャーベット	¥400

デザート Dessert

本日のチーズ	¥600~
いちじくのコンフィ	¥600

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。This menu is subject to change depending on the purchasing situation on the day.

アラカルト

A la carte

提供期間

12/14~12/23、12/25

タパス Tapas

フライドポテト ¥800

前菜 Appetizer

おまかせ前菜盛り合わせ ¥1,600

ズワイガニとゴルゴンゾーラのムース ¥1,800

2種のマスカルポーネソースで味わうニョッキ ¥1,800

生ハムとブラータチーズと野菜のグリルサラダ ¥2,100

スープ Soup

カブとアサリ 九条ねぎのスープ ¥1,800

オニオングラタンスープ ¥1,000

本日のスープ ¥700

サラダ Salad

流の彩りサラダ 自家製ドレッシング ¥900

魚料理 Seafood

ヒラメのプランチャ焼

ジェノベーゼクリームソース ¥3,000

マルセイユ風 ブイヤベース ¥3,500

肉料理 Meat

竹内牧場 東京和牛もも肉のグリエ ¥5,800

東京のブランド豚“TOKYO X”を本日の調理法で ¥3,300

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ¥4,800

国産牛フィレ肉のパイ包み焼き ¥4,500

鴨もも肉のコンフィ丼 ¥2,500

本日の肉料理 ¥3,500 ~

パスタPasta

本日のパスタ ¥1,700

トマトパスタ ¥1,600

デザート Dessert

フランボワーズとハチミツのムース

マスカルポーネアイス ¥1,400

ゴルゴンゾーラの

濃厚なレアチーズとぶどうのゼリー ¥1,000

抹茶のテリーヌショコラ ¥900

ほうじ茶のアイスクリームを添えて

プティガトーの盛り合わせ ¥1,000

本日のアイスクリームまたはシャーベット ¥400

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。 This menu is subject to change depending on the purchasing situation on the day.