

ホテルニューオータニ(東京)SATSUKI
東京下町洋食屋厨房メニュー

下町風メンチカツ ※ライスまたはパン付き ¥2,200

Minced Meat Cutlet

牛と豚のミンチに玉ねぎやスパイス、コンソメを加えた特製のタネをじっくりと揚げました。
溢れだす肉汁とサクサクとした衣の食感をお楽しみください。



国産牛「J」シリアル麺のソース焼きそば ¥2,200

Japanese Beef sauce Yakisoba with “J-cereals” noodle

和だいで炒めた焼きそばに濃厚でスパイシーなオリジナルブレンドのソースを混ぜ合わせ、麺には、ホテルニューオータニオリジナル配合の国産八穀米「J」シリアルヌードルを使用。
国産牛と温泉卵をのせたソースの香りが食欲をそそる逸品。



(博多) Green House オリジナルメニュー

長崎 松浦のアジフライセット ※スープ・ライスまたはパン付き ¥2,420

日本一のアジの水揚げ量を誇る長崎県松浦市の新鮮なアジを、グリーンハウススタイルのフライに。
肉厚でジューシーな美味しさとサクサク・ふわふわの食感をお楽しみください。



長崎 松浦のアジフライサンド ※テイクアウトもできます ¥1,980

香ばしい全粒粉パンで、アジフライと和風タルタルをサンドしました。
※テイクアウトの場合は、サラダ・フルーツは付いておりません。



※食材に関するアレルギーや塩分をお控えのお客さまは、お気軽に予めお申し付けください。

If you are allergic food or are observing dietary restrictions, Please kindly inform our staff.

※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.

Pasta

パスタ

1. モッツアレラチーズ入りトマトソーススパゲッティ ¥1,870

Tomato Sauce Spaghetti with Vegetable and Mozzarella 

パプリカや椎茸をトマトソースで煮込んだソースにモッツアレラチーズを合わせたグリーンハウス人気 No.1 のスパゲッティ
2. 海の幸と博多ネギの和風スパゲッティ ¥1,980

Japanese Sauce Spaghetti with Seafood and Hakata Leek 

海老や帆立、イカなどのシーフードに博多ネギと大葉をアクセントにした和ダシとバター香る和風スパゲッティ
3. 青唐辛子明太子パスタ ¥1,980

Spicy Cod Roe and White Cream Sauce Spaghetti with YUZU pepper 

ペペロンチーノとあごだしをベースに爽やかな辛味が特徴の“青唐辛子明太子”を使ったパスタ
4. ミートソーススパゲッティ ¥1,870

Spaghetti Bolognese 

ホテル「伝統レシピ」を受け継いだ牛肉の旨味が際立つ逸品



1



3

Rice Variety

ライスバラエティ

- | | レギュラー Regular | スモール Small |
|---|---------------|------------|
| 5. ビーフときのこのピラフ | ¥2,860 | ¥2,310 |
| Beef Steak and Mushroom Pilaf  | | |
| たっぶりのビーフとキノコを合わせガーリック醤油で香ばしいピラフに仕上げました
トッピングにごぼうとネギのフライをのせ食感も楽しめる一皿にパワーアップしました テイクアウトできます
(10月~4月) | | |
| 6. ホテル特製ビーフカレー | ¥2,310 | ¥1,870 |
| Beef Curry with Rice  | | |
| 牛肉をじっくり煮込んだホテル伝統のカレー テイクアウトできます
(10月~4月) | | |
| 7. シーフードカレー | ¥2,310 | ¥1,870 |
| Seafood Curry with Rice  | | |
| エビ、イカ、ホタテの旨味が詰まったホテルオリジナルカレー テイクアウトできます
(10月~4月) | | |
| 8. Green House 特製チキンオムライス | ¥2,200 | ¥1,760 |
| Chicken Rice in Omelet  | | |
| 和風に味付けした、こだわり卵”輝黄卵”で特製チキンライスを包みこんだオムライス | | |
| 9. シンガポール風ナシゴレン | ¥2,090 | |
| Singaporean Pilaf “Nasi-Goreng”  | | |
| シンガポールシェフ直伝の特製ピラフ テイクアウトできます
(10月~4月) | | |



5



8



9

※パスタ・ライスバラエティは¥330で大盛サイズに変更が可能です。

※食材に関するアレルギーや塩分をお控えのお客さまは、お気軽に予めお申し付けください。
 If you are allergic food or are observing dietary restrictions, Please kindly inform our staff.

Bread Dish ブレッドディッシュ

10. アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

¥1,980

American Clubhouse Sandwich

全粒粉のパンでフレッシュな野菜とジューシーなベーコンをサンド



テイクアウトできます
(10月~4月)



10

11. 糸島産ポークのソースカツサンド

¥2,090

Pork Cutlet Sandwich

糸島産ポークカツを特製ソースに絡めホテルオリジナルブレッドでサンド



テイクアウトできます
(10月~4月)



13

12. ミックスサンドウィッチ

¥1,870

Mixed Sandwich

ホテル特製ブレッドでツナ、卵、野菜など8種類の具材をサンド



14

13. 海老カツサンドウィッチ

¥2,200

Shrimp Cutlet Sandwich

海老フライをダイナミックにカットしたつぷりとサンド



テイクアウトできます
(10月~4月)

14. ピッツァ マルゲリータ

¥2,090

Pizza Margherita

高温のピザ釜で焼き上げるトマトソースとモッツアレラチーズのとろけるピッツァ



15. フレンチトースト

¥1,870

French Toast

ホテル特製ふわふわの食パンをオリジナルレシピで味付け
オーブンでじっくり焼き上げふっくらと仕上げました
シナモンの香りがひとときわ際立ちます



こだわりのメープルシロップ

透明度の多いカナダ産メープルシロップをお好みでかけてお召し上がりください

- ・ゴールドデン・・・味を引き立たせる
- ・アンバー・・・甘さ控えめ程よい甘さ
- ・ダーク・・・味も香りも濃厚



15

お得なドリンクセット…プラス ¥660 コーヒー または 紅茶よりお選びいただけます

※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.

Main Dish

メインディッシュ

“メインディッシュ”には全商品 ライス または パンが付きます

16. 国産牛のハンバーグステーキ

¥3,190

Hamburger Steak with Madera, "TERIYAKI", or Green Pepper Sauce



国産牛 100%の粗挽きハンバーグステーキ

ソースは、マデラソース、照り焼きソース、グリーンペッパーソースよりお選びいただけます



16

17. 本日のお魚料理

¥2,970

Today's Fish Dish



お魚はスタッフにお尋ねください



17

18. 糸島産ポークの鉄板ステーキ 和風ソース

¥2,860

Pork Steak with Japanese Sauce



糸島産のジューシーなポークステーキを和風ソースでお召し上がりください



18

19. 東京下町風 厚切りビーフカツレッツ

¥3,410

Beef Cutlet



肉厚カットのビーフを高温で軽く揚げレアでジューシーに仕上げました

ゴマ風味のウスターソースとケッパー入り焦がしバターソースが肉の旨みを引き立てます



22

20. はかた一番どりもも肉のポワレ 香草風味

¥2,750

Pan Fried Chicken with Herb-Flavored



はかた一番どりもも肉を軽くコンフィにして皮目をパリッと焼き上げました

21. 特撰牛ヒレ肉ステーキ

100 g ¥4,400

Fillet Steak with Red Wine, Japanese or Green Pepper Sauce

130 g ¥5,170

厳選ビーフを網焼きにしました

赤ワインソース、和風ソース、グリーンペッパーソースよりお選びいただけます



22. 海老フライ タルタルソース

¥2,970

Deep Fried Shrimp with Tartar Sauce.



カラッと揚げたプリプリの海老を

オリジナルブレンド特製タルタルソースでお召し上がりください



23. キッズプレート

¥1,650

Kid's Plate



お子さまに人気の料理をワンプレートにご用意いたしました

ハンバーグステーキ / Hamburger Steak 海老フライ / Fried Prawn

スパゲッティミートソース / Spaghetti Bolognese フライドポテト / French Fries

ジュース・デザート / Juice and Dessert

※ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます



23

※食材に関するアレルギーや塩分をお控えのお客さまは、お気軽に予めお申し付けください。

If you are allergic food or are observing dietary restrictions, Please kindly inform our staff.

Appetizer & Soup

アペタイザー & スープ

※()内の価格は税抜き価格です。
Parentheses indicate tax-exclusive price.

- | | レギュラー Regular | スモール Small |
|--------------------------------|---|------------|
| 24. おすすめ前菜 5種盛り合わせ | ¥2,200 | |
| Assorted Appetizers |  | |
| 日替わりでご用意しております 内容はスタッフにお尋ねください | | |
| 25. 伝統のビーフコンソメ | ¥1,320 | ¥990 |
| Consommé |  | |
| 時間をかけて丁寧に仕上げたコンソメはホテルならではの逸品です | | |
| 26. 野菜たっぷりミネストローネ | ¥990 | ¥770 |
| Minestrone |  | |
| トマトと野菜の旨みが詰まった「食べるスープ」 | | |
| 27. クリームコーンスープ | ¥990 | ¥770 |
| Cream Corn Soup |  | |
| コーンの香り豊かなクリームスープ | | |
| 28. オニオングラタンスープ | ¥1,430 | |
| Onion Gratin Soup |  | |
| 玉ねぎの甘味を十分にひきだしたホテル自慢のグラタンスープ | | |



24





25



28

Salad

サラダ

- | | レギュラー Regular | スモール Small |
|--|---|------------|
| 29. シーフードサラダ 玄米と温泉卵添え | ¥1,870 | ¥1,540 |
| Seafood Salad with Brown Rice and Soft-Boiled Egg. |  | |
| 玄米サラダをソテーしたシーフードとポーチドエッグに絡めてお召し上がりください | | |
| 30. アボカドとトマトのサラダ | ¥1,650 | ¥1,430 |
| Avocado and Tomato Salad |  | |
| 相性抜群のトマトとアボカドにはシェフオリジナルドレッシングがおすすめ | | |



29

お好みのドレッシングをお選びください

- ・シェフオリジナル・・・ホテル秘伝の醤油ベースのオリジナルドレッシング
- ・フレンチ・・・どのサラダにもよく合う玉ねぎベースのあっさりしたドレッシング
- ・ノンオイル・・・醤油を使用したカロリー控えめなドレッシング



※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.

Sweet & Fruit

スイーツ & フルーツ

31. パティシエ自慢のケーキ各種

Pastries from Patisserie



31

32. セットドリンク(コーヒー、紅茶、アイスコーヒーまたはアイステイ)

プラス ¥660

Set Coffee or Tea



33. 生絞りアイスモンブラン ~錦糸仕立て~

¥1,980

Freshly squeezed Mont-Blanc on Ice Cream



36

34. エクストラチョコレートパフェ

¥2,400

Extra Chocolate Parfait



35. ホテルメイドアイスクリーム(バニラ・抹茶・チョコレート・ストロベリー)

¥880

Hotel Made Ice Cream (Vanilla, Green Tea, Chocolate, or Strawberry)



36. ソフトクリーム (ミルク)

¥880

Soft Cream (Milk)



お好みでソースをお選びいただけます (いちご、チョコレート または キヤラメル)

ソフトクリーム (季節のフルーツ・ミルクミックス)

¥990

Soft Cream (Seasonal fruits flavor or Mixed milk)



お好みでソースをお選びいただけます (いちご、チョコレート または キヤラメル)



37

37. フルーツ盛り合わせ

¥2,200

Assorted Fruits of the Season

使用食材ピクトグラム 一覧



牛肉
Beef



豚肉
Pork



鶏肉
Chicken



羊肉
Mutton



魚
Fish



海老
Shrimp



蟹
Crab



貝類
Shellfish



牛乳
Milk



卵
Egg



落花生
Peanut



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



ごま
Sesame



大豆
Soybean



アルコール
Alcohol

食材に対するアレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃいましたら、お気軽にご相談ください。
Please alert your server to any food allergies before ordering.

季節のおすすめ
スペシャルスイーツ



ホテルニューオータニ特製
あまおうパンケーキ

季節ごとに旬の食材をまとう特製パンケーキが、装いも新たにいちご仕様に模様替え。
国産リコッタ、クリームチーズ、マスカルポーネの三種類のチーズをブレンドし、極上のふわふわ食感を実現した生地。
サイドには、冬から初春にかけて旬を迎える大粒の「博多あまおう」を贅沢に5粒添え、
あまおうジュレ、豆乳カスタードクリーム、バニラビーンズ入りの特製生クリームの上にあまおうマカロンをトッピング。
3種類のメープルシロップをお好みであわせてお召し上がりください。

¥3,630

※焼きあがるまで30分程のお時間をいただいております。

【提供時間】 11:00～18:00 ※イベント時は提供できない場合もございます。



アフタヌーンティーセット

～いちご～

甘酸っぱい香りとともにいちごの季節がやってきました。
いちごショート、タルト、マカロンなど
見た目が可愛いスイーツが満載。

セット内容

本日のスープ

いちごショートケーキ/あまおういちごタルト
いちごシュークリーム

いちごレアチーズケーキ/いちごマカロン
ラブレイズ/いちごゼリーヨーグルトソースかけ

小海老とアボカド いちごドレッシング仕立て
チキングラタン トリュフ風味
ポルベッティーニの照り焼きオープンサンド

ブルーランジェ特製スコーン または 伝統のフレンチトースト
ストロベリーソース

・コーヒー または 紅茶 または ハーブティーをお好きなだけ

1名さま ¥3,850

【提供時間】 14:00～17:00

※ご用意できる数量に限りがございます。(1日20食)

※イベント時は提供できない場合もございます。

※別途サービス料を加算させていただきます。Service charge will be added your bill.

Soft Drinks

ソフトドリンク



博多あまおうの ホワイトホットチョコレート

福田農場のあまおうシロップと
上質なホワイトチョコレートを
ふわふわのホットドリンクに仕上げました。

¥1,210



フレッシュメロン・ クリームソーダ

素材はもちろん、新鮮メロン。
いつもがんばる貴方に、
今日はご褒美！

¥1,650

11:30 以降のご提供となります



飲むモンブラン

国産栗をふんだんに使用し、ニューオータ
ニ特製バニラアイス、チェスナッツホイップ
クリームをフロートしました。

¥1,650

※11:30 以降のご提供となります

プレミアムブレンドコーヒー ¥935
Premium Blend Coffee

カプチーノ ¥1,078
Cappuccino

紅茶 <ロンネフェルト> ¥935
(セイロン・スプリングダーズリン・アールグレイ)
Tea (Ceylon, Spring Darjeeling or Earl Grey)

アイスコーヒー または アイスティー ¥935
Iced Coffee or Iced Tea

ミルクシェイク ¥1,100
バニラ、ブルーベリー、チョコレート または ストロベリー
Milk Shake (Vanilla, Blueberry, Chocolate or Strawberry)

レモネード (ホット または アイス) ¥990
Lemonade (Hot or Iced)

フレッシュレモンスカッシュ ¥1,100
Fresh Lemon Squash

★おススメ
完熟ブルーベリー&クランベリージュース ¥990
Ripe Blueberry & Cranberry Juice

ジンジャーエール ¥770
Ginger Ale

コーラ (レギュラー または ノンカロリー) ¥770
Cola (Regular or Non-calorie)

エスプレッソ ¥935
Espresso

カフェ・オ・レ (ホット ~~または~~ アイス) ¥1,078
Café au Lait

アメリカンコーヒー ¥935
American Coffee

★天然ダマスクローズ100本使用
飲むバラ スパークロゼ ¥1,100
Sparkling Rosewater

ジュース各種 ¥770
オレンジ、トマト、アップル または グレープフルーツ
Orange, Tomato, Pineapple, Apple or Grapefruit Juice

ハーブティー ¥1,100
Herb Tea

ココア または 豆乳ココア ¥1,078
Cocoa or Soy Milk Cocoa

★おススメ
22種ベジタブルミックスジュース ¥990
22 Kinds of Vegetable Mixed Juice

ウーロン茶 ¥770
Oolong Tea

ペリエ 330ml ¥880
Perrier



※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.



飲めても飲めなくても、みんな飲みトモ。
 飲める人も飲めない人もみんなが楽しめる、体質や気分に合わせて
 自由な飲み方。それが、スマートドリンク(=スマドリ)です。

スマドリって？
 詳しくはこちら



Beer

アサヒ ドライゼロ

¥1,100

Asahi DRY ZERO (non-alcohol beer)
 ドライなノドごしとクリーミーな泡の
 ビールらしい飲みごたえが特徴

ノンアルコール

Alc.
 0.00%



アサヒ スーパードライ

¥1,320

Asahi SUPER DRY (Draft Beer)
 発酵由来のビールらしい香りとホップの香り、
 辛口の骨格を継承しグツとくる飲みごたえ

Alc.
 5%



Sparkling Wine

シャルドネスパークリングワインテイスト

¥880

Asahi STYLE BALANCE
 ぶどうの程よい甘みとキリリとした酸味が特徴

ノンアルコール

Alc.
 0.00%



樽生スパークリングワイン プロドライ

¥1,100

Draft Wine MONTELVINI
 ミネラル感たっぷりの辛口、きめ細かく
 優しい泡立ちが特徴

Alc.
 11%



Wine

ノンアルコールワイン(赤・白)

¥880

Pierre Chavin Zero Merlot/Chardonnay
 ノーベル賞授賞式の晩餐会で饗された、
 アルコール0%の本格ワインテイスト飲料

ノンアルコール

Alc.
 0.00%



(株)岩手くずまワイン

(白) ¥1,100

ニューオータニ東京総料理長
 中島眞介おすすめ。
 醸造用セラウエアを使用し
 丁寧に醸造した爽やかな辛口白ワイン。

赤ワイン：イタリア産マルバック
 ¥1,100

Alc.
 12.5%



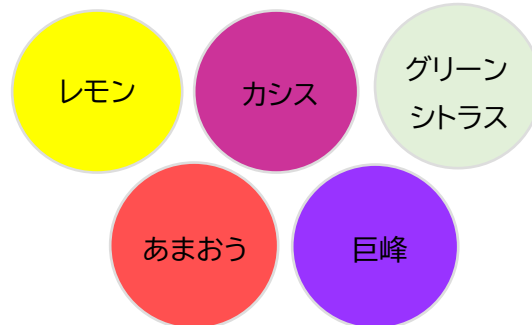
Sour

アサヒ 樽ハイ倶楽部 (サワー各種)

¥990

Asahi TARUHAI CLUB
 ほのかな柑橘の風味が感じられ、フレーバーを
 足しても美味しいアルコール7%のプレーンサワー
 各種、お好みのフレーバーをお選びいただけます

Alc.
 7%



※別途サービス料を加算させていただきます
 Service charge will be added your bill.

High Ball

やさしいハイボールテイスト

¥ 880

Asahi STYLE BALANCE

華やかなウイスキーの風味と爽快なのどごし

ノンアルコール

Alc.
0.00%



いつものハイボール “ブラックニッカ”

¥ 1,320

Asahi BLACK NIKKA

鮮やかなキレに飽きの来ない飲みやすさ

新鮮な爽快感が特徴

Alc.
9%



Cocktail

やさしいノンアルコールカクテル

¥ 1,100

Non-alcohol Cocktail

ノンアルコール

Alc.
0.00%

巨峰ソーダ

レモンサワー

シトラスカッシュ

あまおうレモネード



いつものカクテル

¥ 1,320

Cocktail

Alc.
5%以下

カシスソーダ

カシスオレンジ

キティ

(赤ワイン+ジンジャーエール)

オペレーター

(白ワイン+ジンジャーエール)

シャンディガフ

(生ビール+ジンジャーエール)



Premium Craft Cola



八女抹茶コーラ

¥ 990

YAME MATCHA COLA

くせになる抹茶の香り

日本伝統の飲料と外来炭酸飲料のはじけるコラボ

Alc.
0.00%

Premium Drink FEVER-TREE

世界中から厳選した植物由来の成分を使用した高品質なドリンクで、世界 80 ヶ国以上で販売されている。



エルダーフラワー トニックウォーター

¥ 880

Elderflower Tonic Water

エルダーフラワーのフルーティーな香りと

甘味が特徴のプレミアムトニックウォーター

ノンアルコール

Alc.
0.00%



メディタレーニアン トニックウォーター

¥ 880

Mediterranean Tonic Water

キナ由来の優しい苦みに地中海沿岸のレモンタイム

やローズマリーで、軽やかでフローラルな味わい

ノンアルコール

Alc.
0.00%



※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added your bill.