

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 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

3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

旬の魚のカルパッチョ
しらすと桜えびのキルシュの盛り合わせ

前菜 Appetizer

フォアグラとキノコのラビオリ

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

オマール海老のヴァプール
青海苔とカラスミのクリームソース

肉料理 Meat

東京和牛のグリエ 赤ワインソース

デザート Dessert

バジルのパンナコッタ 柑橘マチェドニア
コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea

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

富士山サーモンのコンフィ
新玉ねぎとアスパラガスのインサラータ

前菜 Appetizer

ホタルイカと芽キャベツ香草バターソテー
リゾットを添えて

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ

魚料理 Fish

ハウボウのポワレ
青海苔とカラスミのクリームソース

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

バジルのパンナコッタ 柑橘マチェドニアと共に

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

富士山サーモンのコンフィ 新玉ねぎとアスパラガスのインサラータ

生ハムとブラータチーズと野菜のグリルサラダ (+900円)

旬の魚のカルパッチョ

しらすと桜えびのキルシュの盛り合わせ (+500円)

ホタルイカと芽キャベツ香草バターソテー リゾットを添えて

メインディッシュ Main Dishes

ホウボウのポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース

牛もも肉のローストビーフ 抹茶とわさびのガーリックソース

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ユ (+3,300円)

国産牛フィレ肉のパイ包み焼 (+1,800円)

デザート Dessert

桜のバスクチーズケーキと抹茶のジェラート (+500円)

ゴルゴンゾーラのレアチーズとぶどうゼリーのアンサンブル

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

季節のデザートディナーコース

Seasonal Desserts Dinner Course

5品 ¥7,700 ■3日前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

季節の前菜

魚料理 Fish

本日のお魚料理

肉料理 Meat

東京和牛のローストビーフ

パティシエ特製 季節のパフェ Dessert

桜と抹茶のパフェ

桜パウンド 抹茶ゼリー 桜餡

抹茶・桜のアイスクリーム チョコレート

コーヒー又は紅茶 Coffee or Tea



アラカルト

A la carte

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
ホタルイカと芽キャベツ香草バターソテー リゾットを添えて	¥1,800
富士山サーモンのコンフィ 新玉ねぎとアスパラガスのインサラータ	¥1,800
旬の魚のカルパッチョ しらすと桜えびのキッシュとともに	¥2,000
ムール貝の白ワイン蒸し	¥1,900

スープ Soup

春の豆と野菜のブイヨンスープ	¥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
生ハムとブラータチーズと野菜のグリルサラダ	¥2,100

魚料理 Seafood

ホウボウのポワレ 青海苔とカラスミのクリームソース	¥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

桜のバスクチーズケーキと抹茶のジェラート	¥1,500
バジルのパンナコッタ 柑橘マチエドニアと共に	¥1,000
ゴルゴンゾーラのレアチーズとぶどうゼリーのアンサンブル	¥900
抹茶のテリーヌショコラ ほうじ茶のアイスクリームを添えて	¥900
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.