

# 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





# 4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	筍と生麩の木の芽味噌和え 鯛の子煮凝り クリームチーズ鯛酒盗掛け 蛸烏賊とアスパラの黄身辛子掛け 浅利とサーモンのちらし寿司 人参かすてら	先付	蓬胡麻豆腐 東ね白魚 オクラ 梅麴 山葵	はじめの御菜	一、新水雲酢 花びら百合根 生姜 一、桜風味湯葉 小線長芋 山葵 一、筍と生麩の木の芽味噌和え 一、鯛の子煮凝り 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、蛸烏賊とアスパラの黄身辛子掛け 一、浅利とサーモンのちらし寿司 一、人参かすてら 一、縁特製のっぺい煮	はじめの御菜	一、新水雲酢 花びら百合根 生姜 一、桜風味湯葉 小線長芋 山葵 一、筍と生麩の木の芽味噌和え 一、鯛の子煮凝り 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、蛸烏賊とアスパラの黄身辛子掛け 一、浅利とサーモンのちらし寿司 一、人参かすてら 一、縁特製のっぺい煮
御椀	若竹玉汁寄せ 蛤 こごみ 花びら野菜	前菜	筍と生麩の木の芽味噌和え 鯛の子煮凝り クリームチーズ鯛酒盗掛け 蛸烏賊とアスパラの黄身辛子掛け 浅利とサーモンのちらし寿司 人参かすてら	造り	伊勢海老姿造りと本日の造り盛り合わせ あしらい色々	旬の一品	桜海老の茶碗蒸し 海老つみれ 桜海老素揚げ 銀餡
造り	本日の造り あしらい色々	御椀	若竹玉汁寄せ 蛤 こごみ 花びら野菜	魚料理	桜鯛と筍の潮煮 蛤 菜の花 焼玉葱	造り	伊勢海老の姿造り 旬の刺身五種盛り合わせ
焼物	鱒露の薑味噌焼 芽キャベツ土佐和え 酢取り茗荷	造り	本日の造り あしらい色々	肉料理	黒毛和牛と春野菜の炙り 縁特製溜まり醤油ソースにて	焼物	栄螺チーズ味噌焼 はじかみ
煮物	縁特製のっぺい煮	焼物	栄螺チーズ味噌焼と大山地鶏黒胡椒焼 露の薑当座煮 はじかみ	食事	本日の食事 伊勢海老の味噌汁を添えて	強肴	黒毛和牛と黒鮑の炙り 春野菜を添えて
食事	じゃこ青山椒煮と蚕豆の炊き込みご飯の予定 しじみ味噌汁 香の物	煮物	里芋饅頭 南瓜 真蛸柔煮 富貴 利休餡	本日のデザート	本日のデザート	食事	江戸前天麩羅と縁特製手打ち蕎麦
本日のデザート		揚物	帆立真丈香草揚げ 沖きす桜花揚げ 獅子唐 酢橘 藻塩			本日のデザート	
		食事	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、新水雲酢 花びら百合根 生姜  
 一、桜風味湯葉 小線長芋 山葵  
 一、筍と生麩の木の芽味噌和え  
 一、鯛の子煮凝り  
 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け  
 一、蛍烏賊とアスパラの黄身辛子掛け  
 一、浅利とサーモンのちらし寿司  
 一、人参かすてら  
 一、縁特製のっぺい煮

造り 本日の造り

魚料理 桜鯛と筍の潮煮

蛤 菜の花 焼玉葱

肉料理 大山地鶏黒胡椒焼

春キャベツと新馬鈴薯酒盗炒め 揚小海老

食事 本日の食事

### 式の御菜 6,500円

- はじめの御菜 一、新水雲酢 花びら百合根 生姜  
 一、桜風味湯葉 小線長芋 山葵  
 一、筍と生麩の木の芽味噌和え  
 一、鯛の子煮凝り  
 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け  
 一、蛍烏賊とアスパラの黄身辛子掛け  
 一、浅利とサーモンのちらし寿司  
 一、人参かすてら  
 一、縁特製のっぺい煮

造り 本日の造り

揚物 旬野菜天麩羅

魚料理 桜鯛と筍の潮煮

蛤 菜の花 焼玉葱

## 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、新水雲酢 花びら百合根 生姜  
 一、桜風味湯葉 小線長芋 山葵  
 一、筍と生麩の木の芽味噌和え  
 一、鯛の子煮凝り  
 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け  
 一、蛍烏賊とアスパラの黄身辛子掛け  
 一、浅利とサーモンのちらし寿司  
 一、人参かすてら  
 一、縁特製のっぺい煮

- 香の物盛り合わせ 990円  
 クリームチーズ鯛酒盗掛け 990円  
 桜湯葉 ベっこう餡 1,320円  
 梅風味ひじき煮 1,100円  
 水雲酢 1,100円

### 造り

造り盛り合わせ一人前 2,860円

### 煮物 煮魚

縁特製のっぺい煮 1,870円

桜鯛と筍の潮煮 3,080円

### 焼物 主菜

鱸露の薑味噌焼 3,300円

大山地鶏黒胡椒焼 3,080円

黒毛和牛のステーキ  
縁特製溜まり醤油ソースにて 6,600円

### 揚物

天婦羅盛り合わせ 2,860円

旬のかき揚 1,540円

### 食事

自家製手打ち蕎麦 1,760円

お茶漬け（梅 又は じゃこ） 1,430円

ご飯セット 990円

### デザート

桜風味シフォンケーキ  
桜生クリームとヨーグルトアイス 1,760円

酒粕薫る桜プリンと季の実 1,320円