

15th Anniversary

HOTEL NIWA TOKYO

15

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。

～5月17日 終了～

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

揚げ物 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





5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	前菜 本日の握り寿司 稚鮎の唐揚げ 木の芽田楽 朝利ポテトパイ 鰯翁和え 新生姜 胡瓜 酢取り茗荷 鯛と蚕豆の煮凝り 玉子かすてら	先付	新水雲の茶碗蒸し 蟹身 生姜	はじめの御菜	一、本日の握り寿司 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、鰯翁和え 新生姜 胡瓜 酢取り茗荷 一、鯛と蚕豆の煮凝り 一、稚鮎の唐揚げ 木の芽田楽 一、浅利ポテトパイ 一、新茶新茶豆腐 一、春雨とぜんまいのサラダ 一、玉子かすてら 一、縁特製のっぺい煮	はじめの御菜	一、本日の握り寿司 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、鰯翁和え 新生姜 胡瓜 酢取り茗荷 一、鯛と蚕豆の煮凝り 一、稚鮎の唐揚げ 木の芽田楽 一、浅利ポテトパイ 一、新茶新茶豆腐 一、春雨とぜんまいのサラダ 一、玉子かすてら 一、縁特製のっぺい煮
御椀	沢煮仕立て 鮎並茄子巻 木の芽						
造り	本日の造り あしらい色々	御椀	沢煮仕立て 鮎並茄子巻 木の芽	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	新水雲の茶碗蒸し 蟹身 生姜
焼物	臯月サーモンの巻織焼 若草ソース掛け アスパラ絹衣揚げ 白がり漬け	造り	本日の造り あしらい色々	魚料理	鰯の煮付け 里芋 蓮根素揚げ 獅子唐	造り	伊勢海老の姿造り 旬の刺身五種盛り合わせ
煮物	縁特製のっぺい煮	焼物	鱸オイル焼 オレンジ アスパラ 蓼マヨネーズソース	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	鮎並照り焼きと地蛤の館焼
食事	桜海老お茶御飯 出汁茶漬け風 富貴山椒煮 白胡麻 ぶぶあられ 香の物	煮物	豚角大根 舞茸 スナップエンドウ 里芋餡 辛子	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
本日のデザート		揚物	海老カダイフ揚げ ヤングコーン オクラ 煎茶塩	本日のデザート		食事	江戸前天麴羅と縁特製手打ち蕎麦
		食事	手打ち蕎麦			本日のデザート	
		本日のデザート		※本コースは食材の変更、アレルギーの対応は致しかねます		※本コースは食材の変更、アレルギーの対応は致しかねます	

コースメニュー

参の御菜 8,500円

はじめの御菜	一、本日の握り寿司 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、鰺翁和え 新生姜 胡瓜 酢取り茗荷 一、鯛と蚕豆の煮凝り 一、稚鮎の唐揚げ 木の芽田楽 一、浅利ポテトパイ 一、新茶豆腐 一、春雨とぜんまいのサラダ 一、玉子かすてら 一、縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	鱈の煮付け 里芋 蓮根素揚げ 獅子唐
肉料理	松阪豚低温ロースト 香味味噌ソース掛け 根菜色々
食事	本日の食事

貳の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、本日の握り寿司 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、鰺翁和え 新生姜 胡瓜 酢取り茗荷 一、鯛と蚕豆の煮凝り 一、稚鮎の唐揚げ 木の芽田楽 一、浅利ポテトパイ 一、新茶豆腐 一、春雨とぜんまいのサラダ 一、玉子かすてら 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	臈月サーモンの巻繊焼 若草ソース掛け アスパラ絹衣揚げ 白がり漬け

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、本日の握り寿司 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、鰺翁和え 新生姜 胡瓜 酢取り茗荷 一、鯛と蚕豆の煮凝り 一、稚鮎の唐揚げ 木の芽田楽 一、浅利ポテトパイ 一、新茶豆腐 一、春雨とぜんまいのサラダ 一、玉子かすてら 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
新茶豆腐	990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
本日の煮魚	2,860円
豚角大根	2,420円

焼物 主菜

臈月サーモン巻繊焼	2,860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
旬のかき揚げ	1,320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

羊羹バターの羽二重とバニラアイス	1,430円
抹茶ガトーショコラとプチ豆乳プリン 抹茶ソース	1,210円