

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シリアル麵のソース焼きそば ¥2,200

Japanese Beef sauce Yakisoba with "J-cereals" noodle

和だし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、麵には、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

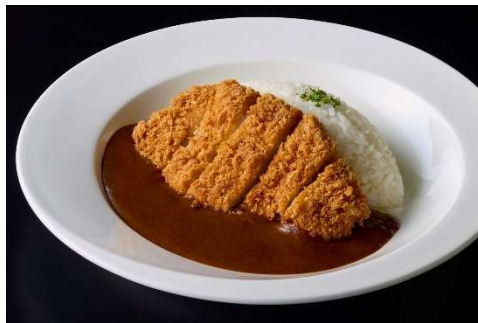
金星佐賀豚ロースカツ



セット ¥2,750

ライス付き

佐賀が誇るブランド豚（金星佐賀豚）を揚げたてのロースカツに。



カレー ¥2,475

(ハーフサイズ) ¥1,980

スパイスの香りが食欲を誘い、金星豚の旨みをいっそう引き立てます。



サンド ¥2,200

(テイクアウト) ¥2,160

中はしっとりジューシーで軽い口当たりながら満足感の一品です。



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

アジの水揚げ量、日本一を誇る長崎県松浦市の新鮮なアジをグリーンハウスの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

- 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
- 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
- 青唐辛子明太子パスタ** ¥1,980  
 Spicy Cod Roe and Green Chili Pepper Spaghetti   
 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
- 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             |
|--|---------------|------------------------|
| <b>5. ビーフときのこのピラフ</b> ¥2,860    | ¥2,860        | ¥2,310                 |
| Beef Steak and Mushroom Pilaf <br>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<br>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<br>(10月~4月) |
| <b>6. ホテル特製ビーフカレー</b> ¥2,310    | ¥2,310        | ¥1,870                 |
| Beef Curry with Rice <br>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<br>(10月~4月) |
| <b>7. シーフードカレー</b> ¥2,310    | ¥2,310        | ¥1,870                 |
| Seafood Curry with Rice <br>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<br>(10月~4月) |
| <b>8. Green House 特製チキンオムライス</b> ¥2,200   | ¥2,200        | ¥1,760                 |
| Chicken Rice in Omelet<br>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  |               |                        |
| <b>9. シンガポール風ナシゴレン</b> ¥2,090   | ¥2,090        |                        |
| Singaporean Pilaf “Nasi-Goreng” <br>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<br>(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とチキンをサンド



テイクアウトできます  
(10月~4月)



10

### 11. 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



12

### 12. 金星佐賀豚ロースカツサンドウィッチ

¥2,200

Pork Cutlet Sandwich

金星佐賀豚の旨味と濃厚な特製ソースで深い味わいをお楽しみいただけます



テイクアウトできます  
(10月~4月)



13

### 13. 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



### 14. 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



14

お得なドリンクセット…プラス¥770 コーヒー または 紅茶よりお選びいただけます(ホット/アイス)

※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. サーモンのムニエル (ポワレまたはフライに変更可)

¥2,970

Salmon Meunière (Poêlé or Fried are available as well)

脂ののった美味しいサーモンを、上質なバターでじっくりとムニエルに。

シンプルに焼くポワレか、こんがり揚げたフライにも変更できます。



17

### 18. 金星佐賀豚の鉄板ステーキ 和風ソース

¥2,860

Pork Steak with Japanese Sauce

金星佐賀豚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



### 19. 東京下町風 厚切りビーフカツレツ

¥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



18

### 20. 九州産ハーブ鶏もも肉のポワレ 香草風味

¥2,750

Pan Fried Chicken with Herb

新鮮な鶏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

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

### 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

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

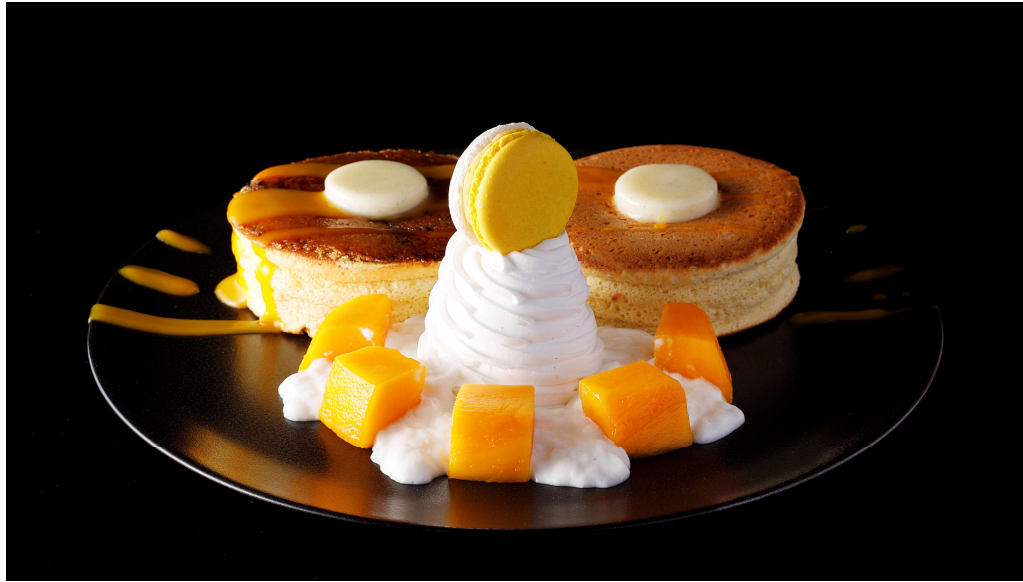
### お好みのドレッシングをお選びください

- ・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.

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  
マンゴーパンケーキ

ホテルニューオータニを代表するスイーツの一つとして長年多くのお客さまに愛されてきた「パンケーキ」。  
リコッタ、クリームチーズとマスカルポーネの3種類をブレンドし、極上のふわふわ食感を実現。さらに、ホテルオリジナルの雑穀「ホワイトシリアル」を採用し  
軽やかな仕上がりに。一つは表面を香ばしくキャラメリゼし、食感の違いもお楽しみいただけます。  
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。  
ライチ、カラメルカスタードとカラメルソースに生クリームをたっぷり絞り、濃厚なマンゴーとココナッツジュレを合わせ、  
仕上げにマンゴーソースをかけた夏にぴったりなパンケーキです。

¥3,630

【提供時間】11:00~18:00

※焼きあがるまで30分程のお時間をいただいております。

※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  
～サマーティーパーティー～



ホテルニューオータニを代表する「スーパーシリーズ」  
スーパーメロンショートケーキをはじめとした  
ひとくちごとに夏が広がるスイーツと  
淹れたての香り高い紅茶で極上のサマーティータイムを。

セット内容

スーパーメロンショートケーキ  
ミラベルプラムとグリオットチェリーの焼きタルト  
バナナキャラメルマカロン  
トロピカルチョコレートシュークリーム  
メロンとはちみつレモンのゼリー  
エルダーフラワーのパンナコッタとマンゴーのヴェリーヌ  
照り焼きチキンとコーンとキャベツのサンドウィッチ  
鶏団子のミニアメリカンドッグ  
チヨレギ風サラダ  
ブ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  
マンゴーソース  
コーヒー または ロンネフェルト社の紅茶類をお好きなだけ

1名さま ¥4,700

【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。

# 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  
店頭ショーケースよりお選びください



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스티ー) ケーキ料金 + ¥770

Set Coffee or Tea (Hot / Ice)

### 33. 生絞りアイスモンブラン ~錦糸仕立て~

Freshly squeezed Mont-Blanc on Ice Cream  
アイスクリームをお選びください (バニラ・抹茶・ミルクジェラート)

¥1,980



33

### 34. エクストラチョコレートパフェ

Extra Chocolate Parfait

¥2,400



34

### 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)

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

¥880



36

### 36. ミルクソフトクリーム

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)

¥880



### 季節のソフトクリーム・ミックスソフトクリーム

Soft Cream (Seasonal) Mix with milk available

¥990



季節に合わせたおすすめソフトクリーム ※スタッフにおたずねください

### 37. フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits of the Season

¥2,200



37

#### 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.

# Soft Drinks

## ソフトドリンク



### 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、  
今日のご褒美！

¥1,650

11:30 以降のご提供となります



【夏季限定】

### 桃と糀のひんやりスムージー

福岡県産甘酒と桃のシャーベットで  
とろりと半冷凍の冷たさをお届け。  
夏の疲れを爽やかに癒します。

¥1,045

※酒粕（アルコール）は入っておりません

九州産かぼす&柚子とミントで爽やかに

シトラスミント・レモネード ¥935  
Citrus mint lemonade

プレミアムブレンドコーヒー ¥990  
Premium Blend Coffee

エスプレッソ ¥990  
Espresso

紅茶 <ロンネフェルト> ¥990  
(ダーズリン・アールグレイ)  
Tea (Darjeeling / Earl Grey)

アイスコーヒー または アイスティー ¥990  
Iced Coffee or Iced Tea

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

甘酒 (ホット または アイス) ※酒粕 (アルコール) は入っておりません ¥770  
Amazake (Hot or Iced)

ジンジャーエール ¥770  
Ginger Ale

ウーロン茶 ¥770  
Oolong Tea

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, Apple or Grapefruit Juice

天然ダマスクローズ 100 本使用

飲むバラスパークロゼ ¥1,430  
Sparkling Rosewater

カプチーノ ¥1,133  
Cappuccino

カフェ・オ・レ (ホット または アイス) ¥1,133  
Café au Lait

アメリカンコーヒー ¥990  
American Coffee

ハーブティー ¥1,155  
Herb Tea

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

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

ペリエ (330ml) ¥880  
Perrier

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)

※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

アサヒゼロ ￥1,100

Asahi ZERO

『ZEROの衝撃』で話題を呼んでいる新商品。  
 本格ビールを醸造してから、完全にアルコール分を  
 取り除き、通常の倍以上のうまみ成分を残しました



新商品

Alc.  
0.00%

アサヒドライゼロ ￥1,100

Asahi DRY ZERO

いま日本で最も支持されているノンアルコールビール。  
 しかもカロリーゼロ、糖質ゼロです。



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 RRO DRY

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

Vintence Cabernet Sauvignon / Chardonnay

本物のワインと間違えるほど精巧な味わいの、  
 ベルギー産ノンアルコールワインです。

深みのあるエレガントなカベルネソーヴィニヨンの赤と  
 柑橘系フルーツの香りが爽やかなソーヴィニヨンブランの白。



Alc.  
0.00%

樽生ワイン (赤・白) ￥1,100

白ワイン:デラウェア生ワイン

国産ワインコンクールでの数々の受賞歴のある、『岩手くずまきワイン』  
 醸造用デラウェアを使用した  
 爽やかな辛口白ワインです。



赤ワイン:

フランス産カベルネソーヴィニヨン



Alc.  
12.0%

Sour

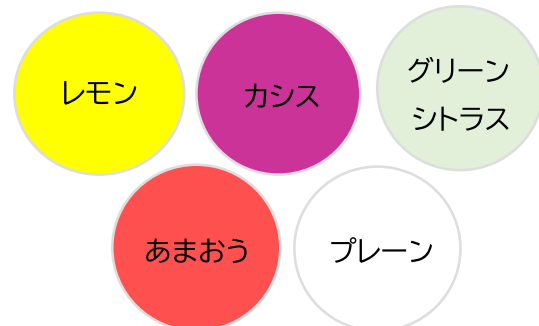
アサヒ 樽ハイ倶楽部 (サワー各種) ￥990

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%



●上記以外のハイボールも「バー・カステリアンルーム」よりお取り寄せできます。お気軽にお問い合わせください。

## 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)



●上記以外のカクテルも「バー・カステリアンルーム」よりお取り寄せできます。お気軽にお問い合わせください。

## Premium Non Alcoholic

### 八女抹茶コーラ

¥ 990

YAME MATCHA COLA

全国的に有名な福岡県八女産の抹茶と

コーラを絶妙にブレンド。

見事な和洋折衷の味わいに、

くせになる人が続出中です。



### ズエッグ 梨/桃

¥ 1,540

ZUEGG Pear / Peach

イタリア産の高品質フルーツ飲料。

とろりと濃厚な味わい。



### プレミアム トニックウォーター

¥ 880

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

コンゴ民主共和国のキナ由来の優しい苦味と、

メキシコのビターオレンジによる繊細で爽やかな香り。

まるで上質なシャンパンを飲んでいるかのような味わいの

トニックウォーターです。

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

地中海沿岸で採取したレモンタイムや

ローズマリーのエッセンシャルオイルが

香るトニックウォーター。

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.