

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 Bolognaise
ホテル「伝統レシピ」を受け継いだ牛肉の旨味が際だつ逸品



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
たっぷ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

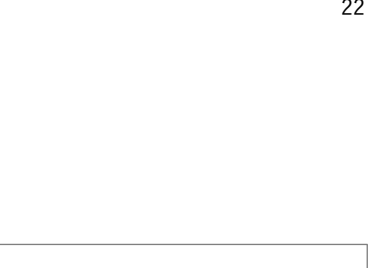
20. はかた一番どりもも肉のポワレ 香草風味

¥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



23

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

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

※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		<div>デイクアウトできます (10月~4月)</div>



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.

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、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.

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

リコッタ、クリームチーズ、マスカルポーネの3種類のチーズを使った“ふわふわ”食感のパンケーキ。
一つは表面を香ばしくキャラメリゼし、食感の違いもお愉しみいただけます。
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、抹茶カスタード
クリーム、黒蜜あんこ、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。

¥3,630

※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。
※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.



アフタヌーンティーセット

いちごのシーズンがやってきました！キュートなピンクのスイーツ
やマカロンがお皿を彩る、人気のアフタヌーンティーです。

セット内容

- ・いちごショートケーキ/いちごチーズロールケーキ
いちごモンブラン
- ・いちごマカロン/あまおういちごのバイタルト
いちごパンナコッタ/いちごミニパフェ
- ・さつまいも入りシーザーサラダ仕立て
・トマトとモッツァレラチーズのアランチーニ
・スモークサーモンと野菜のサンドウィッチ
- ・スコーン または フレンチトースト
～ストロベリーソース～
- ・コーヒー または ロンネフェルト社の紅茶 または ハーブティ

1名さま ¥4,800 (税、サービス料共)

【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


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ィー)
Set Coffee or Tea



プラス ¥770
33. 生絞りアイスモンブラン ~錦糸仕立て~
Freshly squeezed Mont-Blanc on Ice Cream



¥1,980
34. エクストラチョコレートパフェ
Extra Chocolate Parfait



¥2,400
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. ソフトクリーム (ミルク)
Soft Cream (Milk)



¥880

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)
Soft Cream (Seasonal fruits flavor or Mixed milk)



¥990

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. フルーツ盛り合わせ
Assorted Fruits of the Season

¥2,200
-
- 31
-
- 36
-
- 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、
今日はご褒美！

¥1,650

11:30 以降のご提供となります



こうじ 糀 ソルティ・ドッグ

甘酸っぱいグレープフルーツジュースと
「飲む点滴」と言われる甘酒(福岡県産)を
ソルトスタイルで仕上げました。

¥935

11:30 以降のご提供となります

当店
スタッフ
考案

★九州産かぼす&柚子とミントで爽やか

シトラスミント・レモネード

¥935

Citrus mint lemonade

★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

飲むモンブラン

¥1,650

Nomu Mont Blanc 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

¥990

Premium Blend Coffee

紅茶 <ロンネフェルト>

¥990

(セイロン・スプリングダー・ジリン・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

¥990

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)

★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

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)

炭酸コーヒー 水出しアイスコーヒーと炭酸水ですっきり

¥990

Sparkling Iced Coffee

エスプレッソ

¥990

Espresso

カプチーノ

¥1,100

Cappuccino

カフェ・オ・レ (ホット または アイス)

¥1,100

Café au Lait

アメリカンコーヒー

¥990

American Coffee

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

¥1,155

Herb Tea

ココア または 豆乳ココア

¥1,078

Cocoa or Soy Milk Cocoa

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

当店
スタッフ
考案

※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:イタリア産マルベック

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%



レモン

カシス

グリーン
シトラス

あまおう

プレーン

※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 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

¥ 1,320

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。



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%



シシリアンレモン トニックウォーター

¥ 880

Lemon Tonic Water

シチリア産の最高級レモンと、コンゴ民主共和国産

最高品質のキニーネをブレンド。

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.