

Pasta

パスタ

1. モ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



1

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

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 Bolognaisse



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



3

Rice Variety

ライスバラエティ

レギュラー Regular

スマール 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



5

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



5

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



8

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



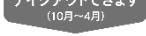
9

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



※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)



11

12. ミックスサンドwich

¥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



¥2,200

13. 海老カツサンドwich

Shrimp Cutlet Sandwich

海老フライをダイナミックにカットしたつぶりとサンド



テイクアウトできます
(10月～4月)



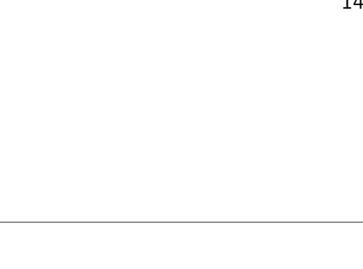
12

14. ピッツア 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ア



13

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

オープンでじっくり焼き上げふくらと仕上げました

シナモンの香りがひときわ際立ちます



15

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

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

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



17

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. はかた一番どりもも肉のポワレ 香草風味 ￥2,750

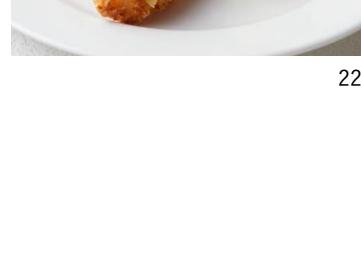
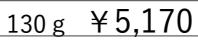
Pan Fried Chicken with Herb-Flavored
はかた一番どりもも肉を軽くコンフィにして皮目をパリッと焼き上げました



22

21. 特撰牛ヒレ肉ステーキ 100 g ￥4,400

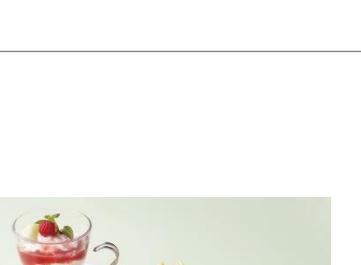
Fillet Steak with Red Wine, Japanese or Green Pepper Sauce
厳選ビーフを網焼きにしました
赤ワインソース、和風ソース、グリーンペッパーソースよりお選びいただけます



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

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



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

※()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

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

¥990



24

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」



25

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



25

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



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

テイクアウトできます
(10月~4月)

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つ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 to 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 sttaf.

※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/あまおういちごのパイタルト
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
- ・トマトとモッツアレラチーズのアランチーニ
- ・スマート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



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スティー)

Set Coffee or Tea

プラス ¥770



31

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



36

34. エクストラチョコレートパフェ

Extra Chocolate Parfait

¥2,400



36

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. 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 キャラメル)

ソフトクリーム (季節のフルーツ・ミルクミックス)

¥990

Soft Cream (Seasonal fruits flavor or Mixed 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 キャラメル)



37

37. フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits of the Season

¥2,200

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

シトラスマント・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

※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.

Asahi



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た
自由な飲み方。それが、スマートドリンクング(=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



Alc.
0.00%

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ッとくる飲みごたえ



Alc.
5%

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。

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

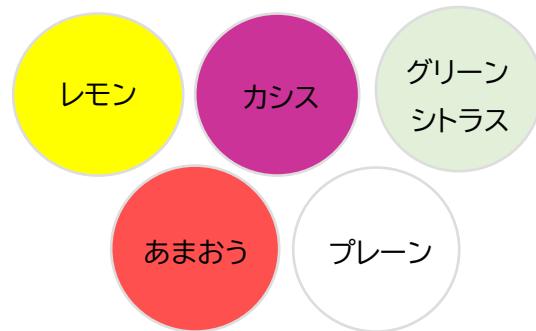
アサヒ 樽ハイ俱楽部 (サワー各種) ¥990

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%のブレーンサワー
各種、お好みのフレーバーをお選びいただけます



Alc.
7%

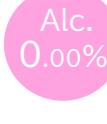


※別途サービス料を加算させていただきます
Service charge will be added to your bill.

High Ball

やさしいハイボールテイスト 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	¥ 880		
Asahi BLACK NIKKA 鮮やかなカレに飽きの来ない飲みやすさ 新鮮な爽快感が特徴	¥ 1,320		

Cocktail

やさしいノンアルコールカクテル Non-alcohol Cocktail ノンアルコール	¥ 1,100		
巨峰ソーダ レモンサワー シトラススカッシュ あまおうレモネード	¥ 1,320		

Premium Non Alcoholic

八女抹茶コーラ 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。	¥ 990		
ズエッグ 梨／桃 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。	¥ 1,320		

 エルダーフラワー トニックウォーター 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	¥ 880		
シシリアンレモン トニックウォーター 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	¥ 880		

※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.