

SALADS & SOUPS

サラダ & スープ



Caprese Salad V GF

完熟トマトと
モッツアレラチーズの
カプレーゼサラダ

¥2,400



Steamed Premium
Vegetables “KIWAMI” GF

温野菜“極”

¥2,800

極上のコンソメとともに、野菜の風味を逃がすことなくタジン鍋で蒸し上げました。

※Made with consommé stock
※コンソメ使用



Fresh Salad of the Season V GF

季節のフレッシュ野菜サラダ

¥2,100

[Small ¥1,700]

ドレッシング (フレンチ、和風、サツキオリジナル)
w/ French, Soy, or SATSUKI's Original Dressing
チキン w/ Chicken +¥300
シュリンプ w/ Shrimp +¥300
ツナ w/ Tuna +¥300



French Onion Soup

オニオングラタンスープ

¥1,600



Caesar Salad GF

シーザーサラダ

¥2,100

チキン w/ Chicken +¥300
シュリンプ w/ Shrimp +¥300
ツナ w/ Tuna +¥300



Beef Consommé GF

ビーフコンソメ

¥1,400



Garden Salad SATSUKI Style V GF
with Red Vinegar Dressing

SATSUKI ガーデンサラダ
～赤酢フレンチドレッシング～

¥3,300

※For 2-3 persons ※2～3名さま用

[Small ¥2,700]

※For 1-2 persons ※1～2名さま用

特製「赤酢フレンチ」ドレッシングで仕上げ、噛めば
噛むほどに野菜本来の味わいが広がるサラダ。



Cream of Corn Soup

クリームコーンスープ

¥1,100



Tokyo Vegetable Salad
with Soy and Koji Dressing

東京江戸野菜サラダ
～醤油糀ドレッシング～

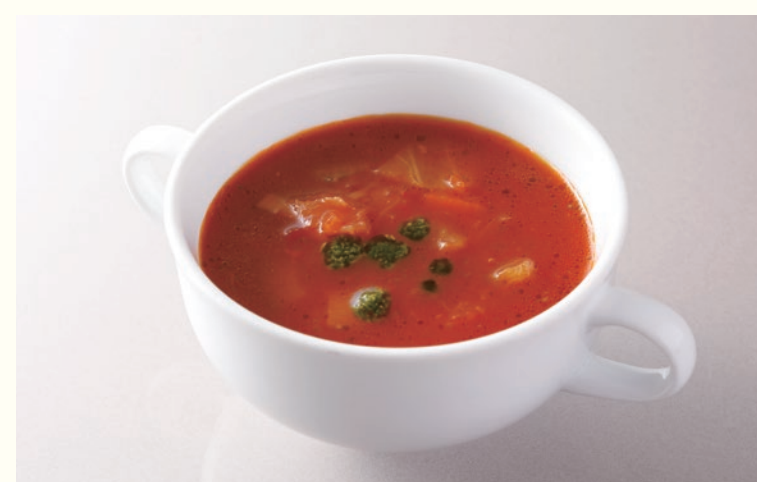
¥3,300

※For 2-3 persons ※2～3名さま用

[Small ¥2,700]

※For 1-2 persons ※1～2名さま用

赤酢、醤油糀をベースにオニオンと唐辛子、果物など
を使用したモーレソースをあわせた特製ドレッシ
ングとともに。



Green and Yellow Vegetable
Minestrone

緑黄色野菜たっぷり
ミネストローネスープ

¥1,100

BURGERS

新東京バーガー



SATSUKI's Burger

SATSUKI 新東京バーガー

w/ Wagyu Patty
黒毛和牛パティ

¥4,600

ふんわりとしたパンズに、特製デミソースに絡めたパティとチーズ、焼きのり、パクチーを挟んで仕上げた看板バーガー。



“Tsukimi” Fried Egg Burger

新東京月見バーガー

w/ Wagyu Patty
黒毛和牛パティ

¥4,600

甘みとコクのある味わいが特徴の「太陽卵」のフライドエッグと厚切りのベーコン、チェダーチーズと黒毛和牛のジューシーなパティの三位一体の味わいをお楽しみください。

STEAK SET

ステーキセット

サラダ & パン
またはライス付
w/ Salad and
Bread or Rice



Filet

Domestic Beef 国産牛 150g ¥13,800 / 200g ¥18,400

お好みのソースをお選びください。1.和風ソース 2.デミグラスソース 3.オリエンタルソース
w/ 1. Soy-based, 2. Demi-glace, or 3. Oriental Sauce

サラダのドレッシングをお選びください。1.フレンチ 2.和風 3.サツキオリジナル
w/ 1. French 2. Soy 3. SATSUKI'S Original Dressing

SANDWICHES & PIZZA

サンドウィッチ & ピッツァ



Croissant Sandwich

クロワッサンサンドウィッチ

¥3,300

(サーモン、オニオン、ワカモレ) (Salmon, Onion, Guacamole)



Club Sandwich

アメリカン クラブハウス サンドウィッチ

¥2,700

(チキン、野菜、ベーコン) (Chicken, Vegetables, Bacon)



Mixed Sandwiches

ミックスサンドウィッチ

¥2,700

(ローストビーフ、玉子、野菜、ハム、チーズ) (Roast beef, Egg salad, Vegetables, Ham, Cheese)



Pizza Margherita ☐

マルゲリータ

¥2,500

☐ VEGETARIAN



Sirloin

Domestic Beef 国産牛 250g ¥13,800 / 300g ¥18,000

お好みのソースをお選びください。1.和風ソース 2.デミグラスソース 3.オリエンタルソース
w/ 1. Soy-based, 2. Demi-glace, or 3. Oriental Sauce

サラダのドレッシングをお選びください。1.フレンチ 2.和風 3.サツキオリジナル
w/ 1. French 2. Soy 3. SATSUKI'S Original Dressing

Sides & Beverages サイドオーダー

※こちらはステーキセットをご注文の方のみ対象となります。
Available as additions to the Steak Set only

Soup of the Day and Beverage
本日のスープ&ドリンク
¥1,900

Beverage
ドリンク
¥1,000

Soup of the Day
本日のスープ
¥900

ドリンクは下記よりお選びいただけます

コーヒー・紅茶・黒ウーロン茶(ホットまたはアイス)・コココーラ(レギュラーまたはゼロ)・プレミアムジンジャーエール(レギュラーまたはドライ)・フレッシュオレンジジュース
Choice of Beverages:
Coffee, Tea, Black Oolong Tea (Hot or Iced), Coca-Cola (Regular or Zero), Premium Ginger Ale (Regular or Dry), or Orange Juice

● 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.
● 食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。／ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
● 食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。／ The above menu is subject to change without prior notice.

SATSUKI 秋の特撰メニュー

AUTUMN MENU

Ozaki Beef Stew

新銀座
尾崎ビーフシチュー

¥8,800

尾崎牛のとろけるような柔らかさとジューシーな味わいが、濃厚なソースと相性抜群な逸品。

※パンまたはライス付 / with Bread or Rice



Ozaki Beef Steak on J-cereal Sushi Rice

尾崎牛の
Jシリアルビフテキ丼

¥7,400

“幻の和牛”と呼ばれている宮崎県産尾崎牛を網焼きしオリジナルのたれで味付け、ホテルオリジナル雑穀米“Jシリアル”の酢飯にあわせました。

※味噌汁付 / with Miso Soup



Chicken Nanban (Fried Chicken with Tartar Sauce)

チキン南蛮

¥4,200

高たんぱく・低カロリーな岩手県産「あべどり」の胸肉を使用。甘酸ダレの爽やかな酸味とタルタルソースのハーモニーをお楽しみください。

※パンまたはライス付 / with Bread or Rice



SATSUKI's “Yoshoku” Rice Bowl

SATSUKI's “Yoshoku” 丼

¥5,500

有頭海老、旬の松茸、サーモン、平貝。秋の味覚を代表する贅沢な食材を、こだわりの醤油ベースの特製たれで仕上げた、新感覚の洋風天丼。



Noodle Soup Topped with Starchy Seafood Sauce

新あんかけ海鮮麺

¥4,600

ホタテや平貝から取った出汁が、麺との相性抜群の醤油ベースのスープに豊かな深みを与える、海の幸を使用した満足感のある一品です。



Tokyo-style “Chirashi-zushi” (Scattered Sushi)

新東京ばらちらし寿司

¥4,800

新鮮な鮪、雲丹、海老、いか、イクラなどの魚介をサフランライスの酢飯に贅沢に盛り付けた珠玉の逸品。

※味噌汁付 / with Miso Soup



Porcini Pasta

ポルチーニパスタ

¥4,500

秋薫るポルチーニの芳醇な香りをお楽しみいただける、風味豊かな生パスタ。ガーリックの香ばしさが素材の旨みを一層引き立てます。



Creamy Sea Urchin Pasta with Homard Lobster and Snow Crab

雲丹のパスタ
オマール海老とズワイ蟹添え

¥5,000

たっぷりの雲丹や海老、トマト、クリームのまろやかなソースに雲丹、オマール海老、ズワイ蟹など、海鮮をふんだんにトッピング。

※パン、イタリアンサラダ付 / with Bread and Italian Salad
※ゼンブヌードルへの変更可 /
Can also be made with ZENB yellow pea pasta.



東京下町洋食屋厨房

DOWNTOWN STYLE "YOSHOKU" DISHES



Beef Stew
ビーフシチュー
¥4,600
※パンまたはライス付 / with Bread or Rice



Breaded Prawn & Crab
Croquette
海老フライと
蟹クリームコロッケ
¥5,000
※パンまたはライス付 / with Bread or Rice



デミグラスソース

Hamburger Steak
(Soy or Demi-glace Sauce)
ハンバーグステーキ
(和風またはデミグラスソース)
¥4,000
※パンまたはライス付 / with Bread or Rice



Sauteed Salmon
with Herb Butter GF
サーモンのソテー
ハーブバター添え
¥3,800
※パンまたはライス付 / with Bread or Rice

GF GLUTEN-FREE



Premium Menchi-katsu
(Ground Beef Cutlet)
プレミアムメンチカツ
¥4,000
※パンまたはライス付 / with Bread or Rice



Wagyu Hayashi Stew
on Omurice
黒毛和牛の
オムハヤシライス
¥4,800
[Small ¥3,600 / Half ¥3,400]



Sauteed Pork in Garlic
Soy Sauce
ポークソテー
ガーリック醤油風味
¥4,000
※パンまたはライス付 / with Bread or Rice



Chicken Omurice
チキンオムライス
¥3,300
[Small ¥2,500 / Half ¥2,300]



Sauteed Chicken
チキンソテー
¥3,800
※パンまたはライス付 / with Bread or Rice



Spaghetti Duo
(Napolitan & Bolognese)
鉄板ダブルスパゲッティ
¥3,500

● 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.
● 食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
● 食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / The above menu is subject to change without prior notice.

PASTAS & PILAFS

パスタ & ピラフ

Napolitan Spaghetti
with Soft-boiled Egg

スパゲッティ ナポリタン
鉄板焼き 温泉卵添え

¥3,000
[Small ¥2,400/Half ¥2,100]



SATSUKI's
Japanesque Spaghetti

和風スパゲッティ
サツキ風

¥2,600
[Small ¥2,000/Half ¥1,800]



Seafood Spaghetti
with Tomato Sauce

海の幸のスパゲッティ
トマト風味

¥3,000
[Small ¥2,400/Half ¥2,100]



Beef and Mushroom Pilaf,
Garlic Soy Flavor

ビーフとキノコのピラフ
ガーリック醤油風味

¥3,400
[Small ¥2,600/Half ¥2,400]



Seafood Pilaf
with Newburg Sauce

シーフードピラフ
ニューバーグソース添え

¥3,400
[Small ¥2,600/Half ¥2,400]



※Small: 70% of normal size / Half Size: 50% of normal size
スモールサイズは通常の70%、ハーフサイズは通常の50%です。

※Pasta items can also be made with gluten-free ZENB yellow pea pasta for +¥550.
パスタはゼンブヌードルに変更可 +¥550

※ゼンブヌードルとは…黄えんどう豆100%で作られたグルテンフリーのパスタ。もちっとした食感とほのかな豆の旨味が特徴で、高タンパク質で低カロリー、食物繊維が豊富に含まれます。

●別途、サービス料を加算させていただきます。／ Service charge will be added to your bill.
●食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。／ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
●食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。／ The above menu is subject to change without prior notice.

CURRYS & HAYASHI RICE

カレー & ハヤシライス

Beef or Shrimp Curry
("Extra Hot" also available.)

ビーフカレー または 小海老カレー
(エキストラホットも承ります)

¥3,300
[Small ¥2,500 / Half ¥2,300]



ビーフカレー

Black Beef Curry

銀座ビーフカレー

¥3,400
[Small ¥2,600 / Half ¥2,400]



Premium Mild Beef Curry

プレミアム甘口ビーフカレー

¥4,000



Curry on Rice with Pork Cutlet
(Filet or Loin)

ポークカツカレー
(フィレまたはロース)

¥4,800



ロースカツカレー

Hayashi Rice

銀座ハヤシライス

¥3,700
[Small ¥2,900 / Half ¥2,700]



※Small: 70% of normal size / Half Size: 50% of normal size
スモールサイズは通常の70%、ハーフサイズは通常の50%です。

※Choose white or J-cereal rice
白米または、"J シリアル"よりお選びいただけます。