SALADS & SOUPS
サラダ & スープ



Caprese Salad [V] [GF]
完熟トマトと
モッツァレラチーズの
カプレーゼサラダ
¥2,400



French Onion Soup
オニオングラタンスープ
¥1,600



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



Beef Consommé [GF]
ビーフコンソメ
¥1,400



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



Cream of Corn Soup
クリームコーンスープ
¥1,100



Garden Salad SATSUKI Style with Red Vinegar Dressing [V] [GF]
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。



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



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。



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

[V] VEGETARIAN [GF] GLUTEN-FREE

● 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.

BURGERS & MORE
バーガー&サンドウィッチなど



SATSUKI's Bacon Cheeseburger
SATSUKI ベーコンチーズバーガー
w/ Wagyu Patty
黒毛和牛パティ
¥4,800
あふれる肉汁を閉じ込めた黒毛和牛のジューシーなパティ、濃厚なチェダーチーズ、そして芳醇な厚切りベーコン。極上の素材が織りなす、「三位一体」の味わいをお愉しみください。



SATSUKI's Teriyaki Burger
SATSUKI テリヤキバーガー
w/ Wagyu Patty
黒毛和牛パティ
¥4,800
香ばしく焼き上げた黒毛和牛のジューシーなパティと、瑞々しくシャキシャキとした野菜。全体を包み込むのは、甘美で濃厚な旨みの特製テリヤキソース。ひとくちで虜になるハンバーガーです。



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 V
マルゲリータ
¥2,500

V VEGETARIAN

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



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	Beverage	Soup of the Day
本日のスープ&ドリンク	ドリンク	本日のスープ
¥1,900	¥1,000	¥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)・コカコーラ(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 冬の 特撰メニュー
WINTER 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



Sizzling Wagyu Yakiniku on Cast Iron Plate

鉄板 和牛焼肉～Sizzle～

¥5,800

旨味あふれるレア仕立ての特撰和牛。熱々の鉄板でお好みの焼き加減に調整しながら、泡立つ濃厚な特製ソースとフレッシュ生レモンをジュッと絞り、芳醇な香りと弾ける音を五感で楽しむ一品。

※パンまたはライス付 ／ with Bread or Rice



Brown Rice Gratin with “Taraba” Crab and Homard Lobster

オマール海老と蟹の
海鮮ドリア

¥5,500

オマール海老、タラバ蟹、平貝の旨みを加え、豆乳をベースとしたコクのあるベシャメルソースとハーブを効かせたライス、相性抜群のモッツァレラ、フォンティナの2種のチーズを入れしっかり焼き上げました。



Ozaki Beef Steak on J-cereal Sushi Rice

尾崎牛の
Jシリアルビフテキ丼

¥7,700

“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



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

¥5,200

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.



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

新東京ばらちらし寿司

¥5,000

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



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。

● 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.

東京下町洋食屋厨房

DOWNTOWN STYLE "YOSHOKU" DISHES



Beef Stew
ビーフシチュー
¥4,800
※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



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



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



Sauteed Chicken
チキンソテー
¥3,800
※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



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



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]



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

● 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

¥2,700
[Small ¥2,100 / Half ¥1,900]



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。

CURRYS
カレー



小海老カレー

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)

¥3,400
[Small ¥2,600 / Half ¥2,400]



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



ロースカツカレー

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

※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。

● 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.