

ご夕食 Dinner

5:00p.m. ~ 9:00p.m.

ご用命はダイヤル⑦⑤番にて承ります。

To order, please dial# 75.

前菜・サラダ

Appetizers & Salads

19) 季節のフレッシュ野菜サラダ ドレッシング (フレンチ / 和風 / サツキオリジナル…野菜のすりおろし)	Seasonal Combination Salad (with French, Soy, or SATSUKI's Original Dressing)	¥2,500 Small ¥1,500
20) 完熟トマトとモッツァレラチーズの カプレーゼサラダ	Caprese Salad	¥3,300
21) スモークサーモン	Smoked Salmon	¥3,800
22) 前菜4種盛り合わせ	Appetizers Plate	¥3,600
23) パテ・ド・カンパーニュ	Country Pâté	¥3,600
24) ナチュラルチーズの盛り合わせ	Assorted Cheeses	¥2,700

スープ

Soups

25) ニューオータニ伝統のビーフコンソメ	Beef Consommé	¥2,500
26) クリームコーンスープ	Cream of Corn Soup	¥2,000

パスタ

Pastas

27) スパゲッティ ボロネーゼ	Spaghetti Bolognese	¥3,200
28) スパゲッティ ナポリタン温泉卵添え	Spaghetti "Napolitan" with Soft-boiled Egg	¥3,400
29) 海の幸のスパゲッティ トマト風味	Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	¥3,800
30) 茸の和風スパゲッティ	Japanese-style mushroom spaghetti	¥3,200

※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.

※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付けください。/* Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※米の産地につきましては係にご確認ください。/* Please check with our staff regarding the origin of the rice.

ご夕食 Dinner

5:00p.m. ~ 9:00p.m.

ご用命はダイヤル⑦⑤番にて承ります。

To order, please dial# 75.

軽食

Light Meals & Snacks

31) 玉子サンドウィッチ	Egg Salad Sandwich	¥3,300
32) ミックスサンドウィッチ	Mix Sandwiches	¥3,500
33) ビーフカレー	Beef Curry with Steamed Rice	¥3,800
34) シュリンプカレー	Shrimp Curry with Steamed Rice	¥3,800
35) チキンオムライス	Chicken Omu-rice (Omelet on Ketchup Fried Rice)	¥4,000
36) ビーフピラフ ガーリック醤油風味	Beef & Mushroom Pilaf, Garlic-soy Flavor	¥3,600
37) 若鶏の唐揚げ フライドポテト添え	Japanese-style Fried Chicken with French Fries	¥4,200
38) フライドポテト	French Fries	¥1,300
39) ルームキッズプレート <small>(スパゲッティミートソース・チキンライス・ソーセージ・温野菜)</small>	Kid's Plate <small>(Spaghetti Bolognese, Ketchup Fried Rice, Sausage, Steamed Vegetables)</small>	¥2,500

メインディッシュ

Main Courses

40) 黒毛和牛ステーキ丼 ※所要時間40分	Wagyu Steak Rice Bowl *Takes approximately 40 min or more.	¥7,300
41) ブラックアンガス牛 フィレステーキ (150g) (和風/デミグラスソース)	Filet of Black Angus Steak (5.3oz) (with Soy-based or Demi-glace Sauce)	¥8,000
42) ブラックアンガス牛 サーロインステーキ (220g) (和風/デミグラスソース)	Sirloin of Black Angus Steak (7.8oz) (with Soy-based or Demi-glace Sauce)	¥7,000
43) ハンバーグステーキ (和風/デミグラスソース)	Hamburger Steak (with Soy-based or Demi-glace Sauce)	¥4,300
44) 定番ポークソテー ガーリック醤油風味	Sautéed Pork, Garlic-soy Flavor	¥4,000
45) サーモンのソテー ハーブバター添え	Sautéed Salmon with Herb Butter	¥4,200
46) 本日のお魚料理	Fish of the Day	¥4,000
49) 下町ビーフシチュー	Beef Stew	¥5,500
50) ライス又は パン	Steamed Rice or Bread	¥700

※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.

※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付けください。/* Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※米の産地につきましては係にご確認ください。/* Please check with our staff regarding the origin of the rice.

ご夕食 Dinner

5:00p.m. ~ 9:00p.m.

※日本料理5:30p.m.~7:30p.m.、中国料理5:30p.m.~8:30p.m.

ご用命はダイヤル⑦⑤番にて承ります。

To order, please dial# 75.

デザート

Dessert

51) アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Matcha)	¥1,200
52) 季節のシャーベット	Sherbet of the Season	¥1,200
53) SATSUKIスイーツ盛り合わせ (プチサイズ4種)	Assorted Desserts from SATSUKI	¥2,000
54) カスタードプリン	Custard Pudding	¥1,200

日本料理~千羽鶴・一心より~

JAPANESE DISHES 5:30p.m.~7:30p.m.

55) にぎり寿司8貫 (赤だし付)「月」 中トロ 2貫、白身、玉子、いくら、他 巻物 1本 ※所要時間 40分~	Sushi Assortment "Tsuki" (8 pcs, with Miso Soup) (Medium-Fatty Tuna, White Fish, Japanese Omelet, Other, Sushi Roll) *Takes approximately 40 min or more	¥7,800
56) にぎり寿司8貫 (赤だし付)「花」 マグロ 2貫、白身、玉子、他 巻物 1本 ※所要時間 40分~	Sushi Assortment "Hana" (8 pcs, with Miso Soup) (Tuna, White Fish, Japanese Omelet, Other, Sushi Roll) *Takes approximately 40 min or more	¥5,400
57) うな重 (肝吸い・小鉢・香の物) ※所要時間 60分~ (L.O.7:00p.m.)	Una-ju (Broiled Unagi Eel on Rice) with Entrails Soup, Side Dish & Pickled Vegetables *Takes approximately 60 min or more. (Last orders at 7:00p.m.)	¥9,000

中国料理~大観苑より~

CHINESE DISHES 5:30p.m.~8:30p.m.

58) 中華前菜 3種盛り合わせ (3~4名さま)	Assorted Chinese Appetizers (for 3~4 persons)	¥6,600
59) ふかひれスープ (1カップ)	Shark's Fin Soup	¥4,800
60) 海老のチリソース煮 (3~4名さま)	Shrimp in Chili Sauce (for 3~4 persons)	¥6,960
61) 牛肉とピーマンの細切り炒め (3~4名さま)	Stir-fried Beef & Bell Peppers (for 3~4 persons)	¥6,600
62) 麻婆豆腐 (3~4名さま)	Mapo Tofu (for 3~4 persons)	¥4,560
63) 五目チャーハン	Fried Rice with Chop Suey	¥3,000
64) 五目あんかけ焼きそば	Fried Noodles with Seafood and Pork	¥2,640

※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.

※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付けください。/* Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※米の産地につきましては係にご確認ください。/* Please check with our staff regarding the origin of the rice.

お夜食 Late Night Menu

9:00p.m. ~ 11:00p.m.

ご用命はダイヤル⑦⑤番にて承ります。

To order, please dial# 75.

65) 季節のフレッシュ野菜サラダ	Seasonal Combination Salad	¥2,500
ドレッシング (フレンチ / 和風 / サツキオリジナル…野菜のすりおろし)	(with French, Soy, or SATSUKI' s Original Dressing)	Small ¥1,500
66) ミックスサンドウィッチ	Mix Sandwiches	¥3,500
67) ナチュラルチーズの盛り合わせ	Assorted Cheeses	¥2,700
68) ナッツ&ピクルス	Mixed Nuts&Pickles	¥1,500
69) ニューオータニ伝統のビーフコンソメ	Beef Consommé	¥2,500
70) クリームコーンスープ	Cream of Corn Soup	¥2,000
71) スパゲッティ ボロネーゼ	Spaghetti Bolognese	¥3,200
72) 海の幸のスパゲッティ トマト風味	Seafood Spaghetti with Tomato Sauce	¥3,800
73) 和風焼きうどん	Fried Udon Noodles	¥3,300
74) 出汁茶漬け	Steamed Rice with Dashi Broth	¥2,800
(鮭・梅・海苔の佃煮・香の物付き)	(with Shredded Salmon, Pickled Plum, Roast NORI Laver)	
75) ビーフカレー	Beef Curry with Steamed Rice	¥3,800
76) シュリンプカレー	Shrimp Curry with Steamed Rice	¥3,800
77) ルームキッズプレート	Kid's Plate	¥2,500
(スパゲッティミートソース・チキンライス・ソーセージ・温野菜)	(Spaghetti Bolognese, Ketchup Fried Rice, Sausage, Steamed Vegetables)	
78) アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Matcha)	¥1,200
79) 季節のシャーベット	Sherbet of the Season	¥1,200

※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.

※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付けください。/* Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※米の産地につきましては係にご確認ください。/* Please check with our staff regarding the origin of the rice.