

アペタイザー・サラダ

Appetizers & Salads

20) 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)	Seasonal Combination Salad (with French, Soy, or SATSUKI' s Original Dressing)	¥ 2,200
21) 完熟トマトとモッツアレラチーズの カプレーゼサラダ	Caprese Salad	¥ 2,200
22) スモークサーモン	Smoked Salmon	¥ 2,420
23) 前菜プレート (スモークサーモン・パテドカンパーニュ 生ハムと野菜のマリネ・おすすめ逸品)	Appetize Plate (Smoked Salmon, Country Pâté, Marinated Vegetables and Prosciutto, etc.)	¥ 2,750
24) パテドカンパーニュ	Country Pâté	¥ 2,420
25) ナチュラルチーズ盛り合わせ	Assorted Cheeses	¥ 1,980

スープ

Soups

26) ニューオータニ伝統のビーフコンソメ	Beef Consommé	¥ 1,320
27) クリームコーンスープ	Cream of Corn Soup	¥ 1,210

パスタ

Pastas

28) スパゲッティボロネーゼ	Spaghetti Bolognese	¥ 2,640
29) スパゲッティナポリタン温泉卵添え	Spaghetti “Napolitan” with Soft-boiled Egg	¥ 2,640
30) スパゲッティペスカトーレ	Spaghetti Pescatore	¥ 3,080
31) 茸の和風スパゲッティ	Mixed Mushroom and Soy Sauce Spaghetti	¥ 2,420

※別途、サービス料 10%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.

軽食

Light Meals & Snacks

32) 玉子サンドウィッチ	Egg Salad Sandwich	¥ 2,420
33) ミックスサンドウィッチ	Mixed Sandwiches	¥ 2,420
34) ビーフカレー (白米 / 玄米)	Beef Curry (with white or brown rice)	¥ 2,860
35) シュリンプカレー (白米 / 玄米)	Shrimp Curry (with white or brown rice)	¥ 2,860
36) チキンオムライス	Chicken Omu-rice (Omelet on Ketchup Fried Rice)	¥ 2,530
37) ビーフピラフ ガーリック醤油風味	Beef & Mushroom Pilaf, Garlic-soy Flavor	¥ 2,860
38) 若鶏の唐揚げフライドポテト添え	Japanese-style Fried Chicken with French Fries	¥ 2,420
39) フライドポテト	French Fries	¥ 880
40) ルームキッズプレート (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)	Kids’ Plate (Spaghetti Bolognese, Ketchup Fried Rice, Sausage, Steamed Vegetables)	¥ 1,980

メインディッシュ

Main Courses

41) 黒毛和牛ステーキ丼 ※所要時間 40 分～	Wagyu Steak Rice Bow *Takes approximately 40 min or more.	¥ 7,150
42) ブラックアンガス牛 ファイルステーキ (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)	¥ 6,600
43) 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)	¥ 5,500
44) 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)	¥ 3,300
45) 定番ポークソテー ガーリック醤油風味	Sautéed Pork, Garlic-soy Flavor	¥ 3,190
46) サーモンのソテー ハーブバター添え	Sautéed Salmon with Herb Butter	¥ 3,410
47) 本日のお魚料理	Fish of the Day	¥ 3,410
48) 下町ビーフシチュー	Beef Stew	¥ 4,950
49) ライス (白米 / 玄米) 又は パン	Rice (White / Brown) or Bread	¥ 330

※別途、サービス料 10%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.

◆◆

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.

デザート	Dessert	
◆.....◆		
50) アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Matcha)	¥ 880
51) 季節のシャーベット	Sherbet of the Season	¥ 880
52) SATSUKI スイーツ盛り合わせ (4種)	Assorted Desserts from SATSUKI	¥ 1,430
53) プリン “ア・ラ・モード”	Custard Pudding a la Mode	¥ 1,430

日本料理～千羽鶴・一心より～	JAPANESE DISHES	5:30p.m.～8:30p.m.
◆.....◆		
61) にぎり寿司 8貫(赤だし付)「月」 中トロ2貫、白身、玉子、ウニ、他 巻物1本 ※所要時間 40分～	Sushi Assortment “Tsuki” (8 pcs, with Miso Soup) *Takes approximately 40 min or more.	¥ 7,150
62) にぎり寿司 8貫(赤だし付)「花」 マグロ2貫、白身、玉子、いくら、他 巻物1本 ※所要時間 40分～	Sushi Assortment “Hana” (8 pcs, with Miso Soup) *Takes approximately 40 min or more.	¥ 4,730
63) うな重 (肝吸い・小鉢・香の物) ※所要時間 60分～ (L.O.8:00p.m.)	Una-ju (Broiled Unagi Eel on Rice) with Entrails Soup, Side Dish & Pickled Vegetables *Takes approximately 60 min or more. (Last orders at 8:00p.m.)	¥ 7,590

中国料理～大観苑より～	CHINESE DISHES	5:30p.m.～8:30p.m.
◆.....◆		
71) 中華前菜 3種盛り合わせ (2名様向け)	Assorted Chinese Appetizers (for 2 persons)	¥ 5,170
72) ふかひれスープ (1カップ)	Shark's Fin Soup	¥ 3,630
73) 海老のチリソース煮 (2名様向け)	Shrimp in Chili Sauce (for 2 persons)	¥ 4,070
74) 牛肉とピーマンの細切り炒め (2名様向け)	Stir-fried Beef & Bell Peppers (for 2 persons)	¥ 4,840
75) 麻婆豆腐 (2名様向け)	Mapo Tofu (for 2 persons)	¥ 3,630
76) 蟹肉入りチャーハン	Fried Rice with Crabmeat	¥ 2,530
77) 上海焼きそば	Shanghai Fried Noodles	¥ 2,310

※別途、サービス料 10%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.

◆◆

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.

81) 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)	Seasonal Combination Salad (with French, Soy, or SATSUKI' s Original Dressing)	¥ 2,200 Small ¥ 1,320
82) ミックスサンドウィッチ	Mixed Sandwiches	¥ 2,420
83) ナチュラルチーズ盛り合わせ	Assorted Cheeses	¥ 1,980
84) 乾き物盛り合わせ	Assorted Snacks	¥ 1,100
85) ニューオータニ伝統のビーフコンソメ	Beef Consommé	¥ 1,320
86) クリームコーンスープ	Cream of Corn Soup	¥ 1,210
87) スパゲッティボロネーゼ	Spaghetti Bolognese	¥ 2,640
88) スパゲッティペスカトーレ	Spaghetti Pescatore	¥ 3,080
89) 和風焼きうどん	Fried Udon Noodles	¥ 2,860
90) 玄米出汁茶漬け (鮭・梅・とろろ昆布・香の物付)	Brown Rice with Dashi Broth (with Shredded Salmon, Pickled Plum, Shaved Kelp & Pickled Vegetables)	¥ 2,530
91) ビーフカレー (白米/玄米)	Beef Curry (with white or brown rice)	¥ 2,860
92) シュリンプカレー (白米/玄米)	Shrimp Curry (with white or brown rice)	¥ 2,860
93) ルームキッズプレート (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)	Kids’ Plate (Spaghetti Bolognese, Ketchup Fried Rice, Sausage, Steamed Vegetables)	¥ 1,980
94) アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Matcha)	¥ 880
95) 季節のシャーベット	Sherbet of the Season	¥ 880

※別途、サービス料 10%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.