

# SATSUKI TAKE OUT MENU



**シーザーサラダ**  
¥2,100

新鮮なロメインレタスをオリジナルのシーザードレッシングと和えてお召し上がりください。



**季節のフレッシュ  
野菜サラダ**  
¥2,100

国産有機野菜を使用したサラダは、3種類のホテル特製ドレッシングからお好みに和えてお召し上がりください。



**温野菜”極”** ¥2,600

極上のコンソメとともに、野菜の風味を逃すことなく蒸し上げました。



**ビーフコンソメ** ¥1,400

ホテル伝統のビーフコンソメ



**緑黄色野菜たっぷりのミネストローネスープ**  
¥1,100

沢山の野菜を伝統のブイヨンで仕上げた、カラダが温まるスープ

# SATSUKI TAKE OUT MENU

## テイクアウト限定メニュー



**ローストチキン**  
半羽: ¥3,800    1羽: ¥7,600

うまみを十分に含んだ鶏の味わいを逃がさないようにじっくりと時間をかけて  
ローストした、ホテルニューオータニ特製ローストチキン。  
※ローストチキンは3日前まで、お電話にてご予約を承っております。



**大豆ミートメンチカツ**  
¥3,300

伝統のレシピをベースに、美味しさも満足感も損なうことなく  
健康メニューとして進化させたジューシーなメンチカツ。

※ライス（白米・Jシリアル）又はパン付き

# SATSUKI TAKE OUT MENU



## オニオンリングフライ

¥1,000

仕上げにケイジャンパウダーを振りかけた  
スパイシーなオニオンリングフライ。



## 若鶏の唐揚げ フライドポテト添え ¥2,800

柔らかく仕上げた鶏肉を衣はサクッと中は  
ジューシーに揚げたボリュームある一品。



## ピクルスとオリーブ ¥1,100

彩り豊かな野菜のピクルス。  
ブラックオリーブとグリーンオリーブを添えました。



## フライドポテト ¥1,000

サイドメニューとしておすすめの一品。



## 尾崎牛のJシリアルビフテキ丼 ¥7,400

尾崎牛を香ばしく網焼きし、オリジナルのタレで味付け。  
富士酢を使用した酢飯に肉厚のどんこ椎茸、  
焼き玉葱としし唐を添えました。



# SATSUKI新東京バーガー



**SATSUKI新東京バーガー  
(尾崎牛パティ) ¥4,600**

その高い希少性から”幻の和牛”と呼ばれる宮崎県産「尾崎牛」100%の肉厚なパティを、チーズ、焼きのり、パクチーと挟んだ看板バーガー。

※フライドポテト付き ※パクチー別添え



**SATSUKI新東京バーガー  
(大豆ミートパティ) ¥3,900**

大豆の成たんぱく質を肉に見立てた“大豆ミートパティ”をデミソースに絡めて挟み、健康志向分から抽出した植物性バーガーに仕上げました。



**新東京月見バーガー ¥4,600**

チェダーチーズとベシヤメルソースを合わせた濃厚でまろやかなチーズソース。そして、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、厚切りのベーコンを合わせ、特製チーズバンズでサンドしました。



**新東京シュリンプバーガー  
¥3,900**

ぷりっとした歯ごたえの海老フライに、特製サウザンソースとアクセントにスパイスの効いたカレーソースを合わせました。



**新東京フィッシュバーガー  
¥3,900**

真鯛のフライを特製のサウザンソースとパクチーと合わせたサクサク食感のフィッシュバーガーです。



**新東京フィレカツバーガー  
¥3,500**

特製とんかつソースが絡んだ国産のジューシーな厳選ポークを挟んだ、食べ応えのあるハンバーガー。



**新東京チキンバーガー  
¥3,400**

サクッとした国産銘柄鶏を特製サウザンソースとレモンを絞って仕上げた、爽やかな風味広がるハンバーガー。

# 下町洋食メニュー



## 新下町海老フライと 蟹クリームコロッケ

¥4,200

※ライス（白米・Jシリアル）又はパン付き

食べ応え十分な有頭エビと、ズワイ蟹と上海蟹を掛け合わせたクリームコロッケ。



## アメリカンクラブハウス サンドウィッチ

¥2,500

※フライドポテト・オニオンリング付き

トマト、ベーコンなどをトーストしたパンにはさんで仕上げたクラシックなサンドウィッチです。



## サーモンのソテー ハーブバター添え

¥3,500

※ライス（白米・Jシリアル）又はパン付き

大豆からつくった特製ハーブバターを使用したサーモンソテー。



## チキンオムライス

¥2,900

SATSUKI定番のオムライス。



## シーフードピラフニューバーグソース添え

¥2,900

魚介とバターで炒めたピラフ。オリジナルソースをかけてお召し上がりください。



# 下町洋食メニュー



## ハンバーグステーキ デミグラスソース

¥3,500

※ライス（白米・Jシリアル）又はパン付き

ジューシーなハンバーグに長時間煮込んだ濃厚なデミグラスソースをかけた逸品。



## ハンバーグステーキ 和風ソース

¥3,500

※ライス（白米・Jシリアル）又はパン付き

ジューシーなハンバーグに大根おろしとポン酢を合わせた和風ハンバーグ。



## ビーフとキノコのピラフ ガーリック醤油風味

¥2,900

ガーリック風味のライスにジューシーなビーフを加えて仕上げました。



## ポークソテー ガーリック醤油風味

¥3,500

※ライス（白米・Jシリアル）又はパン付き

ジューシーなポークの旨みとガーリック醤油の香りが引き立つ逸品です。



## チキンソテー

¥3,500

※ライス（白米・Jシリアル）又はパン付き

じっくりと焼き上げたジューシーなチキンソテー。

# 下町洋食メニュー



## 下町ビーフシチュー

¥4,600

※ライス（白米・Jシリアル）又はパン付き

柔らかいビーフとたっぷりの野菜が濃厚な味わいを引き出すビーフシチューです。



## 銀座ビーフカレー

¥3,000

※ライスを白米又はJシリアルよりお選びください。

ホテル伝統の濃厚なソースを、ビーフとあわせて仕上げました。



## 銀座シュリンプカレー

¥3,000

※ライスを白米又はJシリアルよりお選びください。

ホテル伝統の濃厚なソースに、シュリンプを加えて仕上げました。