

SATSUKI TAKE OUT MENU

テイクアウト限定サラダ



SATSUKI チョップドサラダ (クリーミーナッツ)

¥2,400

ほんのりと甘みが広がるドレッシングを
ビーンズやチキン、チーズとともに。



SATSUKI チョップドサラダ (スパイシーサウザン)

¥2,400

パクチーやアボカド、ハム、クルトンを
ピリッとスパイシーなサウザンドレッシングと
和えてお召し上がりください。

スープ



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



**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。



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。



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。

下町洋食メニュー



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。



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、
ズワイ蟹と上海蟹のクリームコロッケをご一緒に。



チキンオムライス

¥3,100

チキンライスを包み込んだ
SATSUKI定番人気のオムライス。



アメリカンラブハウス 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挟んで
仕上げたクラシックなサンドウィッチです。

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。



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。



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

¥3,200

※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

¥3,200

※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。



ビーフとキノコのピラフ ガーリック醤油風味

¥3,100

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。



シーフードピラフ ニューバーグソース添え

¥3,300

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。

SATSUKI新東京バーガー

※フライドポテト付き ※パクチー別添え



新東京月見バーガー

¥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を合わせ、特製チーズバンズでサンドしました。



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。



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。