

SATSUKI TAKE OUT MENU



**季節のフレッシュ野菜サラダ
ドレッシング
(フレンチ 又は 和風 又は
サツキオリジナル)**

¥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
お好みで和えてお召し上がりください。



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**
¥3,800

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



新下町海老フライと 蟹クリームコロッケ

¥5,000

※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

¥3,300

チキンライスを包み込んだ
SATSUKI定番人気のオムライス。



アメリカンクラブハウス サンドウィッチ

¥2,700

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。

※フライドポテト・オニオンリング付き

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

¥4,000

※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

¥4,000

※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

¥3,800

※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

¥4,000

※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

¥3,800

※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

¥3,400

※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。



小海老カレー

¥3,300

※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

¥3,400

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

¥3,400

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。