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）
¥2,200
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
¥1,500

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
¥1,200

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
¥3,900

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
¥1,100

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
￥1,100

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

¥5,100

※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。



黒毛和牛ビフテキ丼

¥7,500

香ばしく焼き上げた黒毛和牛に、
こだわりの酢飯と焼き野菜を添えた
贅沢な一品。



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ

¥2,800

※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。



チキンオムライス

¥3,400

チキンライスを包み込んだ
SATSUKI定番人気のオムライス。

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

¥4,100

※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

¥4,100

※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

¥3,900

※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

¥4,100

※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

¥3,900

※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
¥4,900
※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
¥3,500
※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
¥3,500
※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
¥3,500

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
¥3,500

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。