

SATSUKI 夏の 特撰メニュー

SUMMER MENU



カイマナ風ステーキ
ガーリックバターライス
Kaimana Beach Style Steak
with Garlic Butter Rice
¥6,500

香ばしく揚げ焼きにした国産牛とガーリックライス。アツアツの鉄板で仕上げる生姜風味の甘じょっぱいソースとの三位一体の味わいがたまらない一皿。



ガーリックオムライス
Wagyu and Garlic Omurice
¥4,800

特製ソースを絡めた黒毛和牛とガーリックライスを玄米卵で包み込んだ新オムライス。濃厚な完熟トマトソースとのハーモニーをぜひお楽しみください。



スーパー2色カレー
Red and Green Curry
¥5,500

じっくり煮込んだ牛のほほ肉入りレッドカレー、オマール海老、鮑などのシーフードを贅沢に使用したグリーンカレーを愉しめる2色カレー。



チキンスープカレー
Soup Curry with Chicken
¥4,500

ブイヨンソースと特製ダレに漬け込んだ鶏もも肉でスパイシーに仕上げたスープカレーを“Jシリアル”サフランライスとともに。



SATSUKI スッパ冷麺
Chilled Noodles in Sour Soup
¥4,800

熟成されたコクのある酢を使用したスープに、国産牛のローストビーフや糖度が高く甘みのあるフルーツトマト、野菜のナムルをトッピングした爽やかな夏の酸味が効いた夏季限定冷麺。



ウニのパスタ
オマール海老とズワイ蟹添え
Creamy Sea Urchin Pasta with
Homard Lobster and Snow Crab
¥5,000

たっぷりのウニや海老、トマト、クリームのまろやかなソースにウニ、オマール海老、ズワイ蟹など、海鮮をふんだんにトッピング。

※パン、イタリアンサラダ付 / with Bread and Italian Salad
※ゼンブヌードルへの変更可 /
Can also be made with ZENB yellow pea pasta.



新銀座
尾崎ビーフシチュー
Ozaki Beef Stew
¥8,800

尾崎牛のとろけるような柔らかさとジューシーな味わいが、濃厚なソースと相性抜群な逸品。

※パン又はライス付 / with Bread or Rice



尾崎牛の
Jシリアルビフテキ丼
Ozaki Beef Steak
on J-cereal Sushi Rice
¥7,400

“幻の和牛”と呼ばれている宮崎県産尾崎牛を網焼きしオリジナルのタレで味付け、ホテルオリジナル雑穀米“Jシリアル”の酢飯にあわせました。

※味噌汁・香の物付 / with Miso Soup & Pickled Vegetables



尾崎牛のスパイシーJシリアル
オムビーフシチュー
Ozaki Beef Stew
on Spicy J-cereal Omurice
¥6,500

スパイシーに仕上げた“Jシリアル”のオムライスに、柔らかく煮込んだ尾崎牛のビーフシチューをかけた逸品。

● 別途、サービス料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.

新江戸洋食 YOSHOKU MENU

プレミアム甘口ビーフカレー
Premium Mild Beef Curry

¥3,600

甘みとコクの後にもしっかりと
スパイシーさ広がる
カレーソースを
和牛とともに。



鉄板ダブルスパゲッティ
Spaghetti Duo (Neapolitan & Bolognese)

¥3,500

王道洋食ナポリタンとボロネーゼを
熱々の鉄板で香ばしく
仕上げました。



プレミアムメンチカツ
(ライス 又は パン付き)

Premium Menchi-katsu
(Ground Beef Cutlet)
(w/ Rice or Bread)

¥4,000

国産牛を使用した
サクッと、
中はジューシーな
メンチカツ。



東京下町洋食屋厨房 DOWNTOWN STYLE "YOSHOKU" DISHES



ビーフシチュー
(ライス 又は パン付き)

Beef Stew (w/ Rice or Bread)

¥4,600



ハンバーグステーキ
(和風 又は デミグラスソース)(ライス 又は パン付き)

Hamburger Steak
(Soy or Demi-glace Sauce) (w/ Rice or Bread)

¥3,500



ポークソテー ガーリック醤油風味
(ライス 又は パン付き)

Sauteed Pork in Garlic Soy Sauce
(w/ Rice or Bread)

¥3,500



チキンソテー
(ライス 又は パン付き)

Sauteed Chicken (w/ Rice or Bread)

¥3,500



サーモンのソテー ハーブバター添え
(ライス 又は パン付き)

Sautéed Salmon with Herb Butter
(w/ Rice or Bread)

¥3,500



海老フライと蟹クリームコロッケ
(ライス 又は パン付き)

Breaded Prawn & Crab Croquette
(w/ Rice or Bread)

¥4,200

● 別途、サービス料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.

CURRY

カレー



ビーフカレー 又は
小海老カレー
(エキストラホットも承ります)

Beef or Shrimp Curry
("Extra Hot" also available.)

¥3,200 [Small ¥2,400]

Select | 白米または、“J シリアル” より、
お選びいただけます。

Choose white or J-cereal rice



銀座ビーフカレー 又は
銀座シュリンプカレー
Black Beef or Shrimp Curry

¥3,300 [Small ¥2,500]

Select | 白米または、“J シリアル” より、
お選びいただけます。

Choose white or J-cereal rice



ポークカツカレー
(フィレまたはロース)

Curry on Rice with Pork
Cutlet (Filet or Loin)
(Please choose white or
multi-grain rice.)

¥4,700

Select | 白米または、“J シリアル” より、
お選びいただけます。

Choose white or J-cereal rice

HAYASHI RICE & OMURICE

ハヤシライス & オムライス



黒毛和牛の
オムハヤシライス

Wagyu Hayashi Stew on
Omurice

¥4,700 [Small ¥3,500]



チキンオムライス
Chicken Omurice

¥3,200 [Small ¥2,400]



銀座ハヤシライス

Hayashi Rice

¥3,600 [Small ¥2,800]

Select | 白米または、“J シリアル” より、
お選びいただけます。

Choose white or J-cereal rice

SATSUKI 新東京バーガー

SATSUKI 新東京バーガー
SATSUKI' s Burger

尾崎牛パティ
w/ Ozaki Beef Patty
¥4,600
大豆ミートパティ
w/ Soy Patty
¥3,900

ふんわりとしたパンズに、特製デミソースに絡めたパティとチーズ、焼きのり、パクチーを挟んで仕上げた看板バーガー。



新東京月見バーガー
(尾崎牛パティ)
“Tsukimi” Fried Egg Burger
(w/ Ozaki Beef Patty)
¥4,600

“幻の和牛”と呼ばれる宮崎県産「尾崎牛」100%の肉厚なパティと濃厚なチーズソース、長崎県産「太陽卵」のフライエッグ、厚切りベーコンを合わせたラグジュアリーバーガー。



STEAK SET

ステーキセット

サラダ & パン
又はライス付き
w/ Salad and
Bread or Rice



Fillet

国産牛 Domestic Beef 150g ¥12,700 / 200g ¥15,700

お好みのソースをお選びください。1.和風ソース 2.デミグラスソース 3.オリエンタルソース
w/ 1. Soy-based, 2. Demi-glace, or 3. Oriental Sauce



Sirloin

国産牛 Japanese Beef 250g ¥12,700 / 300g ¥15,000

お好みのソースをお選びください。1.和風ソース 2.デミグラスソース 3.オリエンタルソース
w/ 1. Soy-based, 2. Demi-glace, or 3. Oriental Sauce

サイドオーダー Sides & Beverages

本日のスープ&ドリンク
Soup of the Day and Beverage
¥1,700

ドリンク
Beverage
¥800

本日のスープ
Soup of the Day
¥900

ドリンクは下記よりお選びいただけます

コーヒー(ホット又はアイス)・アイ스티ー・
紅茶・ウーロン茶・コココーラ・オレンジジュース・
ジンジャーエール
Choice of Beverages:
Coffee (Hot or Iced), Tea (Hot or Iced), Oolong
Tea, Coca Cola, Orange Juice, or Ginger Ale

● 別途、サービス料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.

SALADS

サラダ



季節のフレッシュ野菜サラダ

Fresh Salad of the Season

¥2,100

[Small ¥1,700]

ドレッシング (フレンチ、和風、サツキオリジナル)
w/ French, Soy, or SATSUKI's Original Dressing
チキン w/ Chicken +¥300
シュリンプ w/ Shrimp +¥300
ツナ w/ Tuna +¥300



シーザーサラダ

Caesar Salad

¥2,100

チキン w/ Chicken +¥300
シュリンプ w/ Shrimp +¥300
ツナ w/ Tuna +¥300



SATSUKI ガーデンサラダ ～赤酢フレンチドレッシング～

Garden Salad SATSUKI Style
with Red Vinegar Dressing

¥2,900

特製「赤酢フレンチ」ドレッシングで仕上げ、噛めば
噛むほどに野菜本来の味わいが広がるサラダ。

※3～4名さま用



東京江戸野菜サラダ ～醤油糀ドレッシング～

Tokyo Vegetable Salad
with Soy and Koji Dressing

¥2,900

赤酢、醤油糀をベースにオニオンと唐辛子、果物など
を使用したモーレソースをあわせた特製ドレッシ
ングとともに。

※3～4名さま用



温野菜“極”

Steamed Premium Vegetables
“KIWAMI”

¥2,600

極上のコンソメとともに、野菜の風味を逃がすこと
なくタジン鍋で蒸し上げました。

SOUPS

スープ



ビーフコンソメ

Beef Consommé

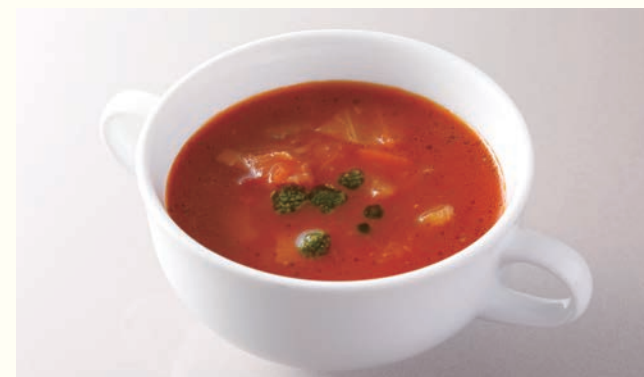
¥1,400



オニオングラタンスープ

French Onion Soup

¥1,600



緑黄色野菜たっぷりミネストローネスープ

Green and Yellow Vegetable Minestrone

¥1,100



クリームコーンスープ

Cream of Corn Soup

¥1,100

SANDWICHES & PIZZA

サンドウィッチ & ピッツァ



クロワッサンサンドウィッチ

Croissant Sandwich

¥3,300

(サーモン、オニオン、ワカモレ) (Salmon, Onion, and Guacamole)



アメリカン クラブハウス サンドウィッチ

Club Sandwich

¥2,700



ミックスサンドウィッチ

Mixed Sandwiches

¥2,700

(ローストビーフ・玉子・野菜・ハム・チーズ)
(Roast Beef, Egg Salad, Vegetable, Ham, and Cheese)



マルゲリータ

Pizza Margherita

¥2,500

● 別途、サービス料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.

PASTAS & PILAFS

パスタ & ピラフ

スパゲッティ
ナポリタン
鉄板焼き
温泉卵添え

Napolitan Spaghetti
with Soft-boiled Egg

¥3,000

[Small ¥2,400]



和風スパゲッティ
サツキ風

SATSUKI's Japanesque
Spaghetti

¥2,600

[Small ¥2,000]



海の幸のスパゲッティ
トマト風味

Seafood Spaghetti
with Tomato Sauce

¥3,000

[Small ¥2,400]



ビーフとキノコのピラフ
ガーリック醤油風味

Beef and Mushroom Pilaf, Garlic Soy Flavor

¥3,300 [Small ¥2,500]



シーフードピラフ
ニューバーグソース添え

Seafood Pilaf with Newburg Sauce

¥3,300 [Small ¥2,500]



※パスタはゼンブヌードルに変更可

Can also be made with gluten-free ZENB yellow pea pasta +¥550

※ゼンブヌードルとは・黄えんどう豆100%で作られたグルテンフリーのパスタもちっとした食感と
ほのかな豆の旨味が特徴で、高タンパク質で低カロリー、食物繊維が豊富に含まれます。

● 別途、サービス料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.

DESSERTS

デザート

オリジナル
アイスモンブラン
Ice Cream Mont-Blanc
¥1,800



豆乳チョコレート
パフェ
Soy milk Chocolate Parfait
¥2,400



カスタード焼きプリン
“プリンアラモード”
Custard Pudding à la Mode
¥1,800



クラシックホットケーキ
Classic Hotcakes
¥2,200



オリジナルスイーツ
プレート
(ティラミス/パannaコッタ/
バニラアイスクリーム)
SATSUKI's Dessert Plate
(Tiramisu / Panna Cotta /
Vanilla Ice Cream)
¥1,800

EDO SWEETS edoスイーツ



新edo抹茶
ショート
ケーキ
Matcha
Shortcake
¥1,705



新江戸バニラ
カスタード
シュークリーム
Vanilla
Custard Cream
Puff
¥825



新edo
くず餅ゼリー
Kuzu Mochi
Jelly
¥1,320

STANDARDS スタンダード



新アップル
パイ
Apple Pie
¥1,045



クラシック
レモンパイ
Classic
Lemon Pie
¥880



ナポレオン
パイ
Napoleon Pie
¥1,705

バイクドチーズケーキ Baked Cheesecake ¥605

新モンブラン Mont-Blanc ¥1,650

オペラレジェール Opera Leger ¥770

ストロベリーショートケーキ Strawberry Shortcake... ¥1,034

ピュアコーヒーゼリー Pure Coffee Jelly ¥825

アイスクリーム(バニラ/チョコレート/抹茶) Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Matcha) ¥1,200

シャーベット(ヨーグルト/季節のおすすめ) Sherbet (Yogurt / Flavor of the Season) ¥1,200

バスクチーズケーキ Basque Cheesecake ¥990

新和三盆シュークリーム Wasanbon Cream Puff ... ¥979

チョコレートシフォンケーキ Chocolate Chiffon Cake ... ¥660

新フルーツロール Fruit Roll ¥968

ソフトクリーム Soft-serve Ice Cream ¥1,400

EXTRA SUPER SERIES

エクストラスーパーシリーズ

新エクストラ
スーパーメロンショートケーキ
Extra Super Melon Shortcake
¥4,400



Pâtisserie
SATSUKI

SUPER SERIES スーパーシリーズ

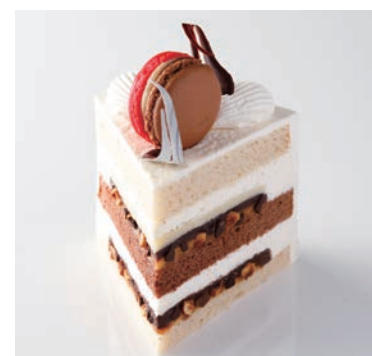
スーパーメロン
ショートケーキ
Super Melon
Shortcake
¥1,980



【冬季限定】新スーパーあまおう
ショートケーキ
Super Amaou Strawberry Shortcake
¥1,540



スーパーオペラ
レジェール
Super Opera Leger
¥1,760



スーパーチョコレート
ショートケーキ
Super Chocolate Shortcake
¥1,815



東京スーパー
チーズケーキ
Super Cheesecake
¥1,210



スーパークラシック
ツインロール
Super Classic Twin Roll
¥1,210



東京スーパー
ピュアプリン
Super Pure Pudding
¥1,078



新スーパー黒豆カン
Agar Jelly
with Black Soy Beans
¥1,210

● 別途、サービス料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.