

SATSUKI 秋の特撰メニュー

AUTUMN MENU

Stamina Trio Donburi
3色スタミナ丼
¥7,200

ほろほろ食感で、濃厚な肉の旨みのある「黒毛和牛のコーンビーフ」、しっとりやわらかく仕上げた「特製ローストビーフ」、香ばしく炙った「チャーシュー」を乗せた、贅沢なスタミナ丼。

※味噌汁付 / with Miso Soup



Kaimana Beach Style Steak
with Garlic Butter Rice
(w / Rice or Bread)

カイマナ風ステーキ
ガーリックバターライス
¥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品。

※パン又はライス付

Creamy Sea Urchin Pasta
with Homard Lobster and
Snow Crab

ウニの Pasta
オマール海老とズワイ蟹添え
¥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.



Pork Cutlet Sandwich
厚切りカツサンド
¥5,200

低温でじっくり柔らかく仕上げ、衣は軽やかにサクッ、中はしっとりジューシーに。噛むほどに脂の甘みと肉の旨みが広がる、存在感抜群の厚切りカツサンドです。

Noodle Soup Topped
with Starchy Seafood Sauce
新・あんかけ海鮮麺
¥4,200

ホタテや平貝から取った出汁が、麺との相性抜群の醤油ベースのスープに豊かな深みを与える、海の幸を使用した満足感のある一品です。



Ozaki Beef Stew
新銀座
尾崎ビーフシチュー
¥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



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

※味噌汁付 / with Miso Soup



Tokyo-style “Chirashi-zushi”
(Scattered Sushi)
新東京ばらちらし寿司
¥4,800

新鮮なマグロ、ウニ、イカ、エビ、イクラなどの魚介をサフランライスの酢飯に贅沢に盛り付けた珠玉の逸品。

※味噌汁付 /
with Miso Soup



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

Premium Mild Beef Curry プレミアム甘口ビーフカレー

¥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。



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

¥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。



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

プレミアムメンチカツ
(ライス 又は パン付き)

¥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



Beef Stew (w/ Rice or Bread)

ビーフシチュー
(ライス 又は パン付き)

¥4,600



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

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)

¥3,500



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

ポークソテー ガーリック醤油風味
(ライス 又は パン付き)

¥3,500



Sautéed Chicken (w/ Rice or Bread)

チキンソテー
(ライス 又は パン付き)

¥3,500



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

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)

¥3,500



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

海老フライと蟹クリームコロッケ
(ライス 又は パン付き)

¥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

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

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)

¥3,200
[Small ¥2,400 / Half ¥2,200]

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

Black Beef or Shrimp
Curry

銀座ビーフカレー 又は
銀座シュリンプカレー

¥3,300
[Small ¥2,500 / Half ¥2,300]

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



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

ポークカツカレー
(フィレまたはロース)

¥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



Wagyu Hayashi Stew
on Omurice

黒毛和牛の
オムハヤシライス

¥4,700
[Small ¥3,500 / Half ¥3,300]



Chicken Omurice
チキンオムライス

¥3,200
[Small ¥2,400 / Half ¥2,200]



Hayashi Rice
銀座ハヤシライス

¥3,600
[Small ¥2,800 / Half ¥2,600]

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

※Small: 70% of normal size / Half Size: 50% of normal size
※スモールサイズは通常の70%、ハーフサイズは通常の50%です。

● 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.

SATSUKI 新東京バーガー

SATSUKI's Burger

SATSUKI 新東京バーガー

W / Kuroge Wagyu patty

黒毛和牛パティ

¥4,600

w/ Soy Patty

大豆ミートパティ

¥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。

Kuroge Wagyu and Foie Gras Burger, Rossini Style

黒毛和牛バーガー

ロッシェニ風

¥6,800



香ばしく焼き上げた黒毛和牛のパティと柔らかく煮込んだビーフシチューに鴨のフォアグラ、トリュフを組み合わせたロッシェニ風のバーガー。

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

Domestic Beef 国産牛 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

Japanese Beef 国産牛 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

Sides & Beverages サイドオーダー

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

Beverage
ドリンク
¥800

Soup of the Day
本日のスープ
¥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



Fresh Salad of the Season
季節のフレッシュ野菜サラダ

¥2,100
[Small ¥1,700]

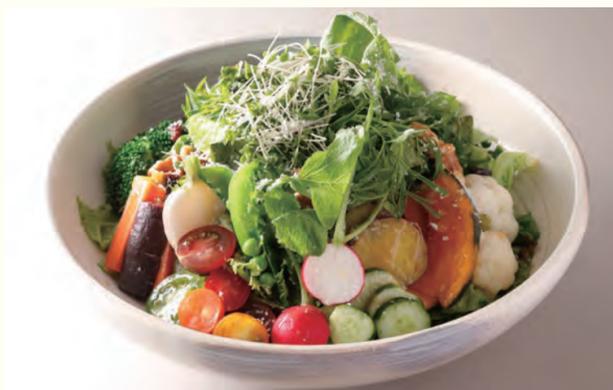
ドレッシング (フレンチ、和風、サツキオリジナル)
w/ French, Soy, or SATSUKI's Original Dressing
チキン w/ Chicken +¥300
シュリンプ w/ Shrimp +¥300
ツナ w/ Tuna +¥300



Caesar Salad
シーザーサラダ

¥2,100

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



Garden Salad SATSUKI Style
with Red Vinegar Dressing
SATSUKI ガーデンサラダ
～赤酢フレンチドレッシング～

¥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



Tokyo Vegetable Salad
with Soy and Koji Dressing
東京江戸野菜サラダ
～醤油糀ドレッシング～

¥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シ
ングとともに。

※3～4名さま用



Steamed Premium Vegetables
“KIWAMI”
温野菜“極”

¥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



Beef Consommé
ビーフコンソメ
¥1,400



French Onion Soup
オニオングラタンスープ
¥1,600



Green and Yellow Vegetable Minestrone
緑黄色野菜たっぷりミネストローネスープ
¥1,100



Cream of Corn Soup
クリームコーンスープ
¥1,100

SANDWICHES & PIZZA

サンドウィッチ & ピッツァ



Croissant Sandwich
クロワッサンサンドウィッチ
¥3,300

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



Club Sandwich
アメリカン クラブハウス サンドウィッチ
¥2,700

(チキン、野菜、ベーコン) (Chicken, vegetable, bacon)



Mixed Sandwiches
ミックスサンドウィッチ
¥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)



Pizza Margherita
マルゲリータ
¥2,500

PASTAS & PILAFS

パスタ & ピラフ

Napolitan Spaghetti
with Soft-boiled Egg

スパゲッティ
ナポリタン
鉄板焼き
温泉卵添え

¥3,000
[Small ¥2,400/Half ¥2,100]



SATSUKI's Japanesque
Spaghetti

和風スパゲッティ
サツキ風

¥2,600
[Small ¥2,000/Half ¥1,800]



Seafood Spaghetti
with Tomato Sauce

海の幸のスパゲッティ
トマト風味

¥3,000
[Small ¥2,400/Half ¥2,100]



Beef and Mushroom Pilaf, Garlic Soy Flavor

ビーフとキノコのピラフ
ガーリック醤油風味

¥3,300 [Small ¥2,500/Half ¥2,300]



Seafood Pilaf with Newburg Sauce

シーフードピラフ
ニューバーグソース添え

¥3,300 [Small ¥2,500/Half ¥2,300]



DESSERTS

デザート

Ice Cream Mont-Blanc

オリジナル
アイスモンブラン

¥1,800



Soy milk Chocolate Parfait

豆乳チョコレートパフェ

¥2,400



Custard Pudding à la
Mode

カスタード焼きプリン
“プリンアラモード”

¥1,800



Classic Hotcakes

クラシックホットケーキ

¥2,200



SATSUKI's Dessert Plate
(Tiramisu / Panna Cotta
/ Vanilla Ice Cream)

オリジナルスイーツ
プレート
(ティラミス/パナコッタ/
バニラアイスクリーム)

¥1,800



Soft-serve Ice Cream
ソフトクリーム

¥1,400



Ice Cream
(Vanilla / Chocolate
/ Matcha)

アイスクリーム
(バニラ/チョコレート/抹茶)

¥1,200



Sherbet
(Yogurt / Flavor of the
Season)

シャーベット
(ヨーグルト/季節のおすすめ)

¥1,200

※Small: 70% of normal size / Half Size: 50% of normal size

※スモールサイズは通常の70%、ハーフサイズは通常の50%です。

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

※パスタはゼンブヌードルに変更可

※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.

EXTRA SUPER SERIES

エクストラスーパーシリーズ

Extra Super Melon Shortcake

新エクストラ
スーパーメロンショートケーキ
¥4,400



Pâtisserie
SATSUKI

SUPER SERIES

スーパーシリーズ

Super Melon Shortcake

スーパーメロンショートケーキ
¥1,980



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



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



Super Cheesecake
東京スーパー
チーズケーキ
¥1,210



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



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



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

EDO SWEETS edoスイーツ



Matcha Shortcake
新edo抹茶ショートケーキ
¥1,705



Kuzu Mochi Jelly
新edoくず餅ゼリー
¥1,320



Mille Feuille
新江戸ミルフィーユ
¥1,650

STANDARDS スタンダード



Apple Pie
新アップルパイ
¥1,045



Classic Lemon Pie
クラシックレモンパイ
¥880



Napoleon Pie
ナポレオンパイ
¥1,705



Baked Cheesecake
バイクドチーズケーキ
¥605



Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ
¥990



Mont-Blanc
新モンブラン
¥1,650



Wasanbon Cream Puff
新和三盆シュークリーム
¥979



Opera Leger
オペラレジェール
¥770



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



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



Fruit Roll
新フルーツロール
¥968



Pure Coffee Jelly
ピュアコーヒーゼリー
¥825

● 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.