

All-time Favorites

MAIN DISHES

Each item comes with Bread or Rice.



Beef Stew
ビーフシチュー
¥4,600



Sauteed Pork in Garlic Soy Sauce
ポークソテー ガーリック醤油風味
¥4,000



Sauteed Chicken
チキンソテー
¥3,800



Sauteed Salmon with Herb Butter GF
サーモンのソテー ハーブバター添え
¥3,800

SANDWICHES, PIZZA & PASTA



SATSUKI's Burger
SATSUKI
新東京バーガー
w/ Wagyu Patty
¥4,600
w/ Soy Patty V
¥3,900



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



Pizza Margherita V
マルゲリータ
¥2,500



Spaghetti Pomodoro V
ポモドーロ スパゲッティ
¥2,400
Made w/ ZENB yellow
pea pasta GF +¥550

APPETIZERS & SALADS



Caprese Salad V GF
完熟トマトと
モzzarellaチーズの
カプレーゼサラダ
¥2,400



Caesar Salad
シーザーサラダ
¥2,100

Chikcken +¥300
Shrimp +¥300
Tuna +¥300



French Onion Soup
オニオングラタンスープ
¥1,600



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

SOUPS

※Service charge will be added to your bill.
※Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※The above menu is subject to change without prior notice.

V VEGETARIAN GF GLUTEN-FREE

STEAK SET

ステーキセット

サラダ & パン
またはライス付
w/ Salad and
Bread or Rice



Filet

Domestic Beef 国産牛 150g ¥13,800 / 200g ¥18,400

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
サラダのドレッシングをお選びください。1.フレンチ 2.和風 3.サツキオリジナル
w/ 1. French 2. Soy 3. SATSUKI'S Original Dressing



Sirloin

Domestic Beef 国産牛 250g ¥13,800 / 300g ¥18,000

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
サラダのドレッシングをお選びください。1.フレンチ 2.和風 3.サツキオリジナル
w/ 1. French 2. Soy 3. SATSUKI'S Original Dressing

Sides & Beverages サイドオーダー

※こちらはステーキセットをご注文の方のみ対象となります。
Available as additions to the Steak Set only

Soup of the Day and Beverage
本日のスープ&ドリンク
¥1,900

Beverage
ドリンク
¥1,000

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・紅茶・黒ウーロン茶(ホットまたはアイス)・コココーラ(レギュラーまたはゼロ)・プレミアムジンジャーエール(レギュラーまたはドライ)・フレッシュオレンジジュース
Choice of Beverages:
Coffee, Tea, Black Oolong Tea (Hot or Iced),
Coca-Cola (Regular or Zero), Premium Ginger
Ale (Regular or Dry), or Orange Juice

● 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 春の特撰メニュー

SPRING MENU

“Omu-rice” (Omelet on Crab and Butter Rice) with Starchy Crabmeat Sauce

玄米卵の
カニオムライス

¥4,800

ズワイガニを贅沢に使用し、丁寧に仕上げたカニのピスクソースと、素材の味を引き立てる玄米卵オムライスのハーモニーをお楽しみください。



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。

※パンまたはライス付 / with Bread or Rice

UMAMI Shrimp

シュリンプ

¥4,800

駿河湾産の桜えびを包み込んだワンタン、チンゲン菜、赤オニオンを伊吹いりこと濃厚な桜えびと甘えびのスープを合わせました。えび好きには堪らない一皿です。



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

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。



Sakura Sushi in a Bowl
桜ばらちらし

¥4,800

サフランライスの酢飯にサーモンや海老、鮭、イクラなどの海の幸を贅沢にあしらひ、桜の花びらの塩漬けをトッピングした華やかな逸品。

※味噌汁付 / with Miso Soup

Creamy Sea Urchin Pasta
with Homard Lobster and
Snow Crab

ウニのパスタ
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。

● 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" ITEMS



UMAMI Seafood

シーフード

¥4,200

瀬戸内海の名産「伊吹いりこ」を贅沢に使った風味豊かな生パスタ。プリプリのむき海老と、ずわい蟹を贅沢にトッピングし、煮干しの旨味とバターのコクが織りなす贅沢な一皿に仕上げました。



UMAMI Tomato

トマト

¥3,500

瀬戸内海の名産「伊吹いりこ」と濃厚なトマトの旨味を合わせたパスタは懐かしさと新しさを感じさせる一皿。まろやかな甘みが特徴のブルータチーズと、生ハムを混ぜ合わせて頬張れば見事なハーモニーを奏でてくれます。



Premium Mild Beef Curry

プレミアム甘口ビーフカレー

¥4,000

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。

SATSUKI 新東京バーガー

SATSUKI's Burger

SATSUKI 新東京バーガー

w/ 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。

"Tsukimi" Fried Egg Burger with Wagyu Patty

新東京月見バーガー
(黒毛和牛パティ)

¥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、チェダーチーズと黒毛和牛のジューシーなパティの三位一体の味わいをお楽しみください。

東京下町洋食屋厨房

DOWNTOWN STYLE
"YOSHOKU" DISHES

RICE DISHES

カレー & ハヤシライス & オムライス



Beef Stew (w/ Rice or Bread)
ビーフシチュー
(ライスまたはパン付)
¥4,600



Hamburger Steak (Soy or Demi-glace
Sauce) (w/ Rice or Bread)
ハンバーグステーキ
(和風またはデミグラスソース)(ライスまたはパン付)
¥4,000



Beef or Shrimp Curry
("Extra Hot" also available.)
ビーフカレー または 小海老カレー
(エキストラホットも承ります)
¥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



Black Beef or Shrimp Curry
銀座ビーフカレー または
銀座シュリンプカレー
¥3,400 [Small ¥2,600 / Half ¥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



Sauteed Pork in Garlic Soy Sauce
(w/ Rice or Bread)
ポークソテー ガーリック醤油風味
(ライスまたはパン付)
¥4,000



Sauteed Chicken (w/ Rice or Bread)
チキンソテー
(ライスまたはパン付)
¥3,800



Curry on Rice with Pork Cutlet
(Filet or Loin)
ポークカツカレー (フィレまたはロース)
¥4,800
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



Wagyu Hayashi Stew on Omurice
黒毛和牛の
オムハヤシライス
¥4,800 [Small ¥3,600 / Half ¥3,400]



Sauteed Salmon with Herb Butter
(w/ Rice or Bread)
サーモンのソテー ハーブバター添え
(ライスまたはパン付)
¥3,800



Breaded Prawn & Crab Croquette
(w/ Rice or Bread)
海老フライと蟹クリームコロッケ
(ライスまたはパン付)
¥5,000



Chicken Omurice
チキンオムライス
¥3,300 [Small ¥2,500 / Half ¥2,300]



Hayashi Rice
銀座ハヤシライス
¥3,700 [Small ¥2,900 / Half ¥2,700]
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

● 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.

※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。

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

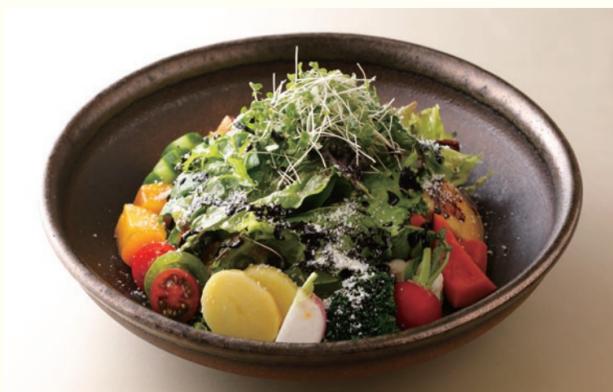
チキン w/ Chicken +¥300
シュリンプ w/ Shrimp +¥300
ツナ w/ Tuna +¥300



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～

¥3,300
※For 2-3 persons ※2～3名様用
[Small ¥2,700]
※For 1-2 persons ※1～2名様用

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。



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～

¥3,300
※For 2-3 persons ※2～3名様用
[Small ¥2,700]
※For 1-2 persons ※1～2名様用

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。



Steamed Premium Vegetables
“KIWAMI”
温野菜“極”

¥2,800
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。
※Made with consommé stock
※コンソメ使用

SOUPS

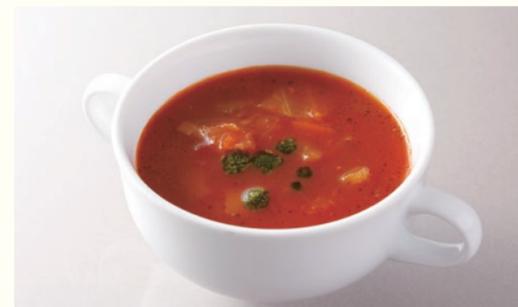
スープ



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, 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, Vegetables, 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, Vegetables, Ham, Cheese)



Pizza Margherita
マルゲリータ
¥2,500

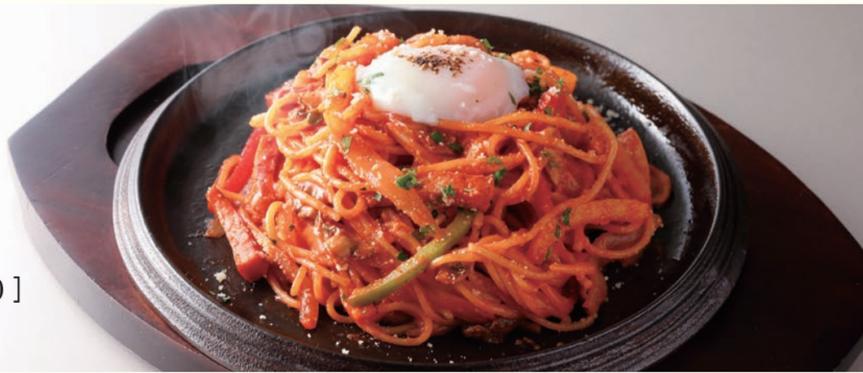
PASTAS & PILAFS

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

¥3,400
[Small ¥2,600/Half ¥2,400]



Seafood Pilaf
with Newburg Sauce

シーフードピラフ
ニューバーグソース添え

¥3,400
[Small ¥2,600/Half ¥2,400]



※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。

※Pasta items can also be made with gluten-free ZENB yellow pea pasta for +¥550.
パスタはゼンブヌードルに変更可 +¥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

Ice Cream Mont-Blanc

オリジナル
アイスモンブラン

¥1,800



Soymilk 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

※This item takes around 40 minutes.
※ご提供までに40分程度お時間いただきます。

¥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/パンナコッタ/
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 / Amaou)
シャーベット
(ヨーグルト/あまおう)

¥1,200

EXTRA SUPER SERIES

エクストラスーパーシリーズ

Patisserie
SATSUKI



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

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



Super "Mamekan"
(Agar Jelly with Black Soy Beans)
新スーパー黒豆カン
¥1,210
2026年4月20日(月)より

EDO SWEETS edoスイーツ



Matcha Shortcake
新edo抹茶ショートケーキ
¥1,705



Kuzumochi Jelly
新edoくず餅ゼリー
¥1,320
2026年4月20日(月)より



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
2026年5月7日(木)より



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.