

fiorentina

winter promotion



baccala montecato, grilled polenta
バッカラマンテカート グリルポレンタ添え

2,640

torippa

white beans, tomato sauce

トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み

2,530



tortellini al brodo black truffle
トルテリーニ イン ブロード
黒トリュフ添え

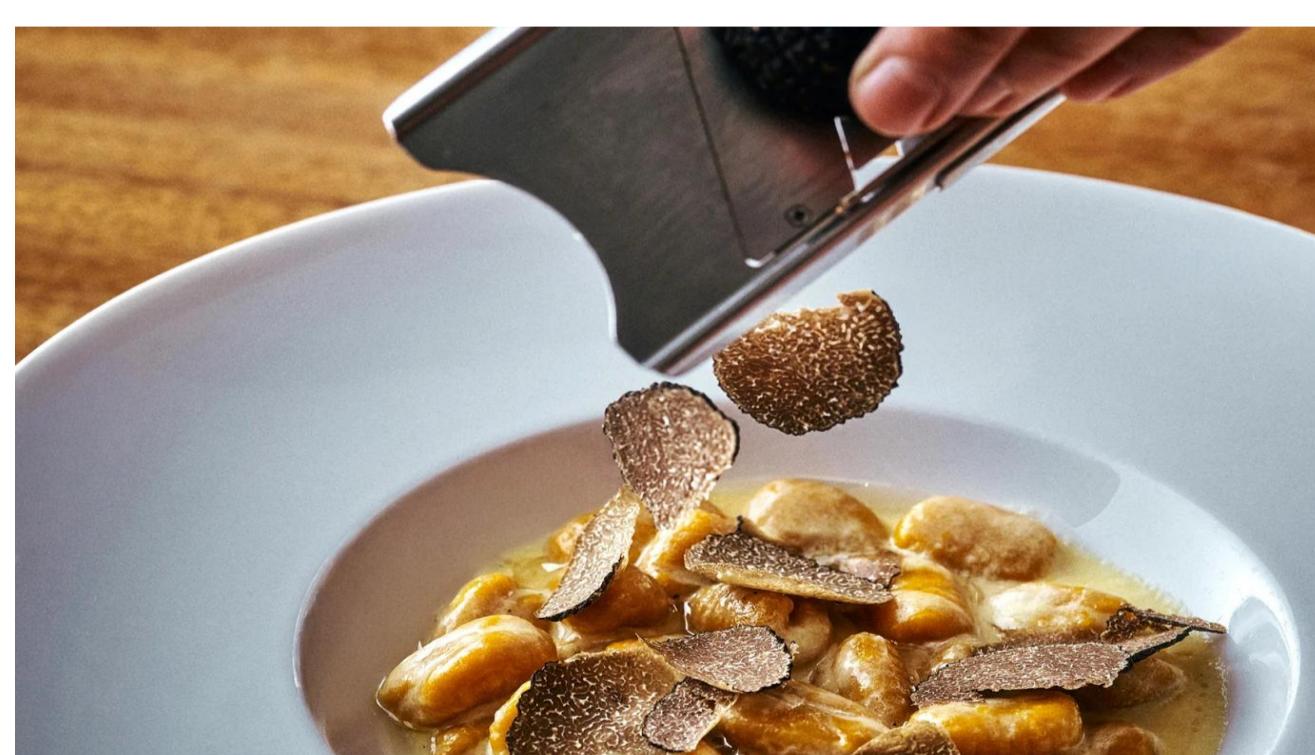
3,300



homemade pumpkin gnocchi
fontina cheese, black truffle

自家製かぼちゃニヨッキ フォンティナチーズ
黒トリュフ添え

3,850



bollito misto salsa verde
ボッリートミスト サルサヴェルデ

4,400

prices above include tax and are subject to a 15% service charge
上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。

to ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限があるお客様は、ご注文の際に係りの者にお申付けください。

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

グランド ハイアット 東京は、お客様が安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000:2018を取得しております。



Fiorentina

inverno

インヴェルノ

baccala mantecato, grilled polenta

バッカラマンテカート グリルポレンタ添え

spaghettini - peperoncino clams, field mustard, sardinia bottarga

浅利と菜の花 サルデニヤ産ボッタルガのスパゲッティーニ ペペロンチーノ・

braised japanese beef cheek, red wine, radicchio tardivo

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込みとラディッキオタルティーボ

warm chocolate fondant, pistachio ice cream, fresh marinaded berries

フォンダンショコラ ピスタチオアイスクリーム フレッシュベリーマリネ

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

5,940

fiorentina

フィオレンティーナ

fiorentina antipasto misto

前菜盛り合わせ

fresh truffle tagliolini

フレッシュトリュフのタリオリーニ

japanese beef sirloin tagliata, balsamic vinegar

国産牛サーロインのタリアータ バルサミコクレマ

tiramisu

ティラミス

coffee or tea

コーヒー または 紅茶

6,930

prefix course

プリフィックス コース

2 course menu

choose one antipasto or soup and pizza or pasta

アンティパスティまたはスープから1品、ピザまたはパスタから1品お選びください

add 1,210 for the spaghettini alla pescatora

add 1,320 for the bavettini alla genovese

add 1,980 for the tagliolini al tartufo

スパゲッティーニ ペスカトーレ 天使の海老と海の幸のトマトソース (+1,210)

タラバ蟹とアスパラガスのバベッティーニ ジェノベーゼソース (+1,320)

トリュフタリオリーニ パルミジャーノレッジャーノ トリュフ(+1,980)

3,520

2 course menu

choose one antipasti or soup and secondi

アンティパスティまたはスープから1品、セコンド ピアットから1品お選びください

add 330 for the grilled seafood

add 1,760 for the tagliata japanese beef sirloin

魚介のグリル サルモリッリオソース (+330)

国産牛サーロインのタリアータ(+1,760)

4,620

Antipasti アンティパスティ

small regular

fiorentina antipasto misto 本日の前菜盛り合わせ	1,980
⑥ caprese - italian burrata cheese, fruit tomato イタリア産ブッラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ	3,080
white fish carpaccio, bottarga, micro herb 本日の白魚のカルパッチョ ボッタルガ マイクロハーブ	2,750
caesar salad - romaine lettuce, anchovy dressing, croutons crispy pancetta, parmesan cheese シーザーサラダ ロメインレタスとパンчетタ アンチョビドレッシング	1,540 2,090
fiorentina salad - cured ham, shrimp, squid, scallop, shallot vinaigrette フィオレンティーナシェフズサラダ エシャロットビネガーのドレッシング	2,090 2,860
cured ham melon, olive 生ハムメロン オリーブ添え	2,860
⑥ truffle french fries, truffle aioli トリュフフレンチフライ トリュファイオリ	2,530
crispy fried calamari, herb mayonnaise カラマリのフリット ハーブマヨネーズ添え	2,860

Zuppa ズッパ

daily soup 本日のスープ	770 1,100
tuscan minestrone ミネストローネ	1,100 1,540

Pizza ピッツァ

⑥ margherita - tomato, mozzarella, basil トマト モツツアレラチーズ バジルのピツツアマルゲリータ	2,420
⑥ quattro formaggi - mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio cheese 4種のイタリアンチーズのピツツア	2,750
cured ham e rucola - arugula, mozzarella 生ハム ルッコラのピツツア	3,190

Risotti リゾット

porcini risotto - porcini, mushroom, parmesano reggiano ポルチーニリゾット パルミジャーノレッジャーノ	3,190
seafood risotto リゾットマーレ 天使の海老と海の幸	3,740
parmesan risotto, fresh truffle - finished at your table in a parmesan wheel パルメザンリゾット フレッシュトリュフ添え ~ お客様の目の前でお料理の最終仕上げをいたします~	4,840

Snack スナック

clubhouse sandwich, french fries クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え	2,530
fiorentina cheeseburger, french fries フィオレンティーナチーズバーガー フレンチフライ添え	2,970
curry rice (beef or shrimp), green salad カレーライス グリーンサラダ添え ビーフ または シュリンプ	2,970

⑥ vegetarian ベジタリアン

to ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions

食材にアレルギーのあるお客様 食事制限がありのお客様は ご注文の際に係りの者にお申し付けください

prices above include tax and are subject to a 15% service charge

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。

Pasta パスタ

spaghettini - peperoncino clams, rape, blossoms, sardinia bottarga 浅利と菜の花 サルデーニャ産ボッタルガのスパゲッティーニ ペペロンチーノ ▪	2,640
penne alla bolognese - beef ragu, tomato sauce, italian parsley パンネ ボロネーゼ	2,530
spaghettini napolitan - tomato sauce, pancetta, onion, mushroom, bell pepper スパゲッティーニ ナポリタン 70s	2,640
spaghettini alla carbonara – pancetta, cage free eggs (+2,200 add truffle) 平飼い卵とパンシェッタのスパゲッティーニ カルボナーラ (トリュフ追加 +2,200)	2,750
spaghettini alla pescatora - tomato sauce, shrimp, calamari, white fish スパゲッティーニ ペスカトーレ 天使の海老と海の幸のトマトソース	3,850
bavettini alla genovese - king crab, green asparagus タラバ蟹とアスパラガスのバベッティーニ ジェノベーゼソース	3,960
tagliolini al tartufo - parmigiano reggiano, butter, autumn truffle トリュフタリオリーニ パルミジャーノレッジャーノ トリュフ	4,620
gluten free pasta is available on request. ご希望によりグルテンフリーパスタをご用意いたします。	
<u>Secondi piatti セコンド ピアット</u>	
braised japanese beef cheek, red wine, radicchio tardivo 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込みとラディッキオタルティーボ	3,960
grilled seafood - angel shrimp, hokkaido scallop, calamari, salmoriglio sauce 魚介のグリル カジキマグロ 天使の海老 北海道産帆立 槍鳥賊 サルモリッリオソース	4,290
roasted japanese chicken, herb, potatoes ハーブでマリネした信玄どりとポテトのロースト	3,960
cotoletta alla napoletana - chiba pork shoulder, tomato sauce, mozzarella, arugula leaves 千葉県産豚肩ロースのチーズコトレッタ トマトソース ルッコラサラダ	3,960
japanese beef sirloin tagliata, balsamic vinegar 国産牛サーロインのタリアータ バルサミコクレマ	5,610
bistecca alla fiorentina～chianina beef～ ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ～キアニーナ牛～ ※limited quantities available. not available for prefix courses. ※数量限定での販売になります。プリフィックスコースではお選びいただけません。	33,000
<u>Dolci デザート</u>	
calzone - melted chocolate, mascarpone cheese, berries カルツオーネ チョコレート マスカルポーネチーズ ベリー	1,980
fiorentina pancakes, pistachio cream, mascarpone cheese, chocolate cream フィオレンティーナ パンケーキ ピスタチオクリーム マスカルポーネチーズ チョコレートクリーム	2,750
fiorentina seasonal parfait フィオレンティーナ 特製 季節のパルフェ	1,870
chocolate banana - chocolate rice crispy, banana, chocolate ice cream チョコレートバナナ チョコレートライスクリスピーエ 天空のバナナ チョコレートアイス	1,650
tiramisu ティラミス	990
vanilla soft ice cream フィオレンティーナ ソフトクリーム バニラ	550
"affogato"- vanilla ice cream, espresso フィオレンティーナ アイスクリーム アフォガート	990

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 Certified,
internationally recognized as the highest food safety management system.
ブランド ハイアット 東京は、お客様が安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう
食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000:2018を取得しております

