

前菜

フルーツトマトサラダパンチェッタ バジル オリーブオイル	2,420
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバター	2,750
白子のソテー 泡ボン酢ソース	3,080
フォアグラのソテー フルーツのキャラメリーゼ 黒糖ソース	3,850
キャビア サワークリーム 50g	18,700

魚介・甲殻類

ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	2,750
長崎県産 ぶどう鯛と野菜入り包み焼きトリュフストック	3,080
くえのムニエル 山形県産 とび色舞茸 クリームソース	3,850
国産 車海老 黒糖ガーリックシュリンプ	4,200
活車海老 蒸し焼き	5,500
鮑の蒸し焼き ずわい蟹の和風餡	6,600
伊勢海老 ハーブ焼き	14,750

牛肉 テンダーロイン

東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	13,700
鹿児島県産 黒牛	13,700
牛肉 サーロイン	150g
国産牛	8,000
東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	12,600
鹿児島県産 黒牛	12,600

牛肉 リブローズ

東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	12,600
黒毛和牛の食べ比べ お好み4種類 各30g	120g
各50g	180g
( お好きな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます )	15,400
	25,750

本日の黒毛和牛 シャトーブリアン ( 仕入れ状況によりご用意できない場合がございます )	120g	180g	16,000	24,250
兵庫県産 神戸ビーフ	100g	200g	18,500	36,500

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします  
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください  
Grand Hyatt 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



豚肉

沖縄県産 金のアゲー豚のソテー	130g	3,500
野菜	3種 / 5種	2,970 / 4,950
お好みの焼き野菜 (ディスプレイより)		
グリーンアスパラガス ( 2本 )		1,600
ガーリックチップ		770

御飯

御飯	550
牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,540
寒ブリのお茶漬け	1,760
ずわい蟹のフライドライス	1,980
味噌碗	550

デザート

アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	880
いちごのフランベ バニラアイスクリーム	1,760
いちごのクレープ バニラアイスクリーム	1,980

Appetizer

Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	2,420
Hokkaido scallop, tomato chili butter sauce	2,750
Sautéed cod milt, ponzu gelee	3,080
Sautéed foie gras, brown sugar caramelized fruit	3,850
Caviar 50g, sour cream	18,700

Seafood and Fish

Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750
Sea bream from Nagasaki, vegetables in papillote, truffle broth	3,080
Longtooth grouper meuniere, maitake mushroom, cream sauce	3,850
Japanese prawn, garlic sauce	4,200
Steamed prawn	5,500
Steamed abalone, stanchy snow crab	6,600
Spiny lobster, herbs	14,750

Beef tenderloin

KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	120g	180g	13,700	20,300
Black beef, Kagoshima			13,700	20,300
Beef sirloin	150g	230g		
Japanese F1 beef			8,000	12,000
KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa			12,600	18,980
Black beef, Kagoshima			12,600	18,980

Beef rib loin

KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	150g	230g	12,600	18,980
Beef tasting 30g each				15,400
Beef tasting 50g each (selection of any four beef choices from above)				25,750
Chateaubriand (daily availability)	120g	180g	16,000	24,250
Kobe beef sirloin, Hyogo	100g	200g	18,500	36,500

Pork

Sautéed Agu pork from Okinawa	130g	3,500
Vegetable	3 kinds / 5 kinds	2,970 / 4,950
Choice of grilled vegetables		
Green asparagus ( 2 spears)		1,600
Garlic chips		770

Rice ・ soup

Rice	550
Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540
Yellowtail soup rice	1,760
Snow crab fried rice	1,980
Miso soup	550

Dessert

Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880
Strawberry flambé, vanilla ice cream	1,760
Strawberry crepe, vanilla ice cream	1,980

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge  
To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions  
Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system

