

# THE OAK DOOR

## STARTERS

前菜

**SUSTAINABLE PRAWN COCKTAIL** tiger prawn  
サステナブルブラウンカクテル  
タイガーブラウン  
2,970

⑤ **SIZZLING HOKKAIDO SCALLOPS**  
Herb butter, lemon  
北海道産帆立貝のグリル ハーブバター レモン  
4,180

**AHIPOKE** Tuna, avocado, sesame, lavash crisps  
アヒポキ マグロ アボカド セサミ ラヴァッシュ  
2,970

## SALADS

サラダ

**COBB SALAD**  
Roasted chicken breast, avocado, egg  
The Oak Door bacon, blue cheese  
コブサラダチキン  
アボカド 卵 ベーコン ブルーチーズ  
3,520

⑤ **CAESAR SALAD**  
Gem lettuce, sourdough croutons  
The Oak Door bacon  
シーザーサラダ  
ロメインレタス サワーブレッドのクルトン  
ベーコン  
2,750

⑤ **TOKYO GARDEN GREENS**  
Quinoa, carrot, cucumber, tomato, red onion,  
avocado, red wine vinaigrette  
東京ガーデンサラダ  
キヌア キャロット キュウリ トマト  
レッドオニオン アボカド  
レッドワインヴィネグレット  
2,420

## SOUPS

スープ

⑤ **NEW ENGLAND CLAM CHOWDER**  
The Oak Door bacon  
ニューイングランドクラムチャウダー ベーコン  
1,980

**HOKKAIDO POTATO AND LEEK SOUP** King crab  
北海道産ポテトとリークのスープ タラバガニ  
1,760

## FROM OUR OAK CHARCOAL GRILL

チャコールグリル

⑤ **HOKKAIDO A5 TENDERLOIN**  
北海道産A5テンダーロイン  
15,400 170g / 6oz

**YAMAGATA A4 SIRLOIN**  
山形県産A4サーロイン  
13,750 140g / 5oz

**CANADIAN PRIME TENDERLOIN**  
カナダ産牛プライムテンダーロイン  
11,000 170g / 6oz

**CANADIAN PRIME STRIPLOIN**  
カナダ産プライムストリップロイン  
6,600 170g / 6oz 13,200 340g / 12oz

## SAUCES

ソース

**GREEN PEPPERCORN**  
グリーンペッパーコーン

⑤ **CHIMICHURRI**  
チミチュリ

⑤ **HORSERADISH CREAM**  
ホースラディッシュクリーム

## OTHER MAINS

メインディッシュ

**THE OAK DOOR BURGER**  
USDA prime beef, Oak Door bacon  
Cheddar cheese, crispy onion, barbecue aioli  
オールドア バーガー  
ベーコン チェダーチーズ  
クリスピーオニオン バーベキューアイオリ  
2,530 140g / 5oz 3,520 220g / 8oz

⑤ **GRILLED GARDEN SANDWICH**  
Zucchini & yellow squash, onions, arugula  
Fresh Hokkaido ricotta cheese, bell pepper sauce  
グリルガーデンサンドイッチ  
ズッキーニ&イエロースクワッシュ 玉ねぎ ルッコラ  
北海道産リコッタチーズ パプリカソース  
2,310

**CUBANO SANDWICH**  
Honey ham, roasted pork shoulder, mojo sauce  
Monterey jack cheese, house-made dill pickles  
キューバンサンドイッチ  
ハニーハム ローストポーク モホソース  
モントレージャックチーズ 自家製ディルピクルス  
3,080

**GRILLED MARKET FISH**  
本日のお魚のグリル  
3,960

**SIDES**  
サイドディッシュ  
1,430

⑤ **POTATO FRIES**  
フライドポテト

⑤ **WHIPPED POTATO**  
マッシュポテト

**SIDES**  
サイドディッシュ  
1,650

⑤ **GRILLED ASPARAGUS**  
アスパラガスのグリル

**BRUSSELS SPROUTS**  
芽キャベツのソテー

⑤ Signature シグネチャーディッシュ ⑤ Vegetarian ベジタリアン

To greater ensure the 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。

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。

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。



# THE OAK DOOR

## ソフトアイスクリーム サンデー

ブラックシュガーゼリー クランブル ウィスキー  
ラズベリー メレンゲ グランマニエ  
コーヒーゼリー ココアクッキー カルーアリキュール  
チョコレートブラウニー バナナ ダークラム

## 国産フルーツプレート

チーズ プレート  
レーズンとナッツブレッド

## 2名様から3名様向け

オールドア パブロバ  
栃木県産ストロベリー ホイップクリーム  
メレンゲ バニラアイス

チョコレートチップクッキー  
バニラアイスクリーム シーソルトキャラメル クルミ

バイクドチーズケーキ  
ブルーベリー

ティー & コーヒー  
アッサム、ブラックファースト、ダージリン、アールグレイ  
カモミールフラワー、レモンベルベナ、ペパーミント  
コーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、カプチーノ  
\*ご希望によりコーヒー・紅茶のおかわりを承ります

## SOFT VANILLA ICE CREAM SUNDAE

1,650 Black sugar jelly, crumble, Japanese whisky  
1,650 Fresh raspberries, meringue, Grand Marnier  
1,650 Coffee jelly, cocoa nib cookie, Kahlua  
1,650 Chocolate brownie, banana, Myer's dark rum

## 2,750 JAPANESE SEASONAL FRUIT PLATE

2,420 CHEESE SELECTION  
Toasted raison and nut bread

## SERVES 2 TO 3 PEOPLE

3,300 THE OAK DOOR PAVLOVA  
Tochigi strawberry, whipped cream  
Meringue, vanilla ice cream

3,300 CHOCOLATE CHIP COOKIE  
Vanilla ice cream, sea salt caramel, walnuts

3,300 BAKED CHEESECAKE  
Blueberries

1,210 TEA & COFFEE  
Assam, Breakfast, Darjeeling, Earl Grey  
Chamomile, Lemon Verbena, Peppermint  
Coffee, Espresso, Café Latte, Cappuccino  
\*All coffee and tea drinks are refillable on request

ポート  
ニーポート レイト ボトルド ヴィンテージ 2012

コニャック  
レミーマルタン VSOP  
レミーマルタン XO  
ポールジロー 15年 ヴィエーユ レゼルブ  
ヘネシー XO

カルヴァドス  
ブラー グラン ソラージュ  
シャトー ド ブレイユ 15年

グラッパ  
ルーチェ

PORT  
1,320 Niepoort LBV 2012

COGNAC  
2,750 Rémy Martin VSOP  
4,950 Rémy Martin X.O.  
2,750 Paul Giraud 15 years Vieille Reserve  
5,500 Hennessy X.O.

CALVADOS  
2,200 Boulard Grand Solage  
2,970 Chateau du Breuil 15 years

GRAPPA  
3,080 Luce

To greater ensure the 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。

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。

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

