THE OAK DOOR



SIGNATURES

TOKYO CLOVER CLUB
トウキョウクローバークラブ
Raspberry Haku, umeshu, sakura
2,420

COASTAL MARTINI
コースタルマティーニ
Roku gin, Dolins, sake
2,420

HICKORY OLD FASHIONED
ヒッコリーオールドファッションド
Mitcher's, Miyagikyo, maple syrup
2,860

LIGHT AND BREEZE
ライトアンドブリージー
Butterfly pea flower, rum, ginger beer
2,200

SHISITO HEAT MARGARITA
シシトウヒートマルガリータ
Altos Jalapeño tequila, yuzu liqueur, lime, agave
2,200

All classic cocktails are available upon request.
クラシックカクテル各種につきましても、お気軽にお申し付けください。

BEER

SHIGA KOGEN IPA, NAGANO
志賀高原 長野
1,650

ASAHI DRAFT
アサヒスーパードライ
1,210 (350ml) / 1,980 (600ml)

WABI SABI JPA, SHIZUOKA
わびさび 静岡
1,650

WHISKY

YAMAZAKI NV /12 /18
山崎 NV / 12年 / 18年
2,750 / 5,940 / 16,500

HAKUSHU NV /12 /18
白州 NV / 12年 / 18年
2,750 / 5,940 / 16,500

WOODFORD RESERVE
ウッドフォード リザーブ バーボン
2,200

BLANTON'S GOLD
ブラントン ゴールド バーボン
7,150

ALCOHOL FREE

YUZU LEMONADE
ユズ レモネード
Yuzu syrup, lemon juice
1,430

FRUITS SQUASH
フルーツスカッシュ
Cranberry, mint, Mitsuya cider
1,430

WHITE SPRITZER
ホワイト スプリッツァ
Peach purée, lime, soda
1,430

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the 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。
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。
Dining Area : Course Menu Last order at 9:30 PM / à la carte & Drinks Last order at 10:00 PM
Bar Area : Bar Bites Menu Last order at 10:30 PM / Weekdays(Sunday-Thursday) Drinks Last order at 11:30 PM / Fridays & Saturdays Drinks Last order at 12:30 AM

THE OAK DOOR

CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE NV
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット
3,520

RSRV BLANC DE BLANCS
RSRV ブランドブラン
4,180

WHITE

LONG SHADOWS POET'S LEAP
RIESLING
Columbia Valley, Washington, USA 2024
ロング シャドウズ ポエッツ リープ
リースリング
コロンヴィアヴァレー ワシントン アメリカ 2024
2,200 (150ml) / 3,520 (240ml)

SANDHI
CHARDONNAY
Sta Rita Hills, California, USA 2022
サンディ シャルドネ
サンタリタヒルズ カリフォルニア アメリカ 2022
3,520 (150ml) / 5,610 (240ml)

DUCKHORN VINEYARDS
SAUVIGNON BLANC
North Coast, California, USA 2025
ダックホーン ヴィンヤーズ
ソーヴィニヨン ブラン
ノースコースト カリフォルニア アメリカ 2025
2,640 (150ml) / 4,180 (240ml)

RED

ELIZABETH SPENCER
CABERNET SAUVIGNON
Mendocino, California, USA 2023
エリザベス スペンサー カベルネ ソーヴィニヨン
メンドシーノ カリフォルニア アメリカ 2023
3,960 (150ml) / 6,270 (240ml)

JOEL GOTT
ZINFANDEL
California, USA 2023
ジョエル ゴット ジンファンデル
カリフォルニア アメリカ 2023
2,750 (150ml) / 4,070 (240ml)

SUBSTANCE
PINOT NOIR
Columbia Valley, Washington, USA 2021
サブスタンス ピノノワール
コロンビアヴァレー ワシントン 2021
2,970 (150ml) / 4,730 (240ml)

PREMIUM SELECTION

TOPE, DUAL CITIZEN
RIESLING
Hill River, Clare Valley, Australia 2024
トペ デュアル シチズン リースリング
ヒルリバー クレアヴァレー オーストラリア 2024
3,300

JONATA, FLOR
SAUVIGNON BLANC
Santa Ynez Valley, California, USA 2022
ホナータ フロール ソーヴィニヨンブラン
サンタイネズヴァレー カリフォルニア アメリカ 2022
5,060

KENZO ESTATE, ASATSUYU
SAUVIGNON BLANC
Napa Valley, California, USA 2025
ケンゾーエステート あさつゆ ソーヴィニヨンブラン
ナパヴァレー カリフォルニア アメリカ 2025
6,800

DARIOUSH, SIGNATURE
CHARDONNAY
Napa Valley, California, USA 2023
ダリオッシュシグネチャー シャルドネ
ナパヴァレー カリフォルニア アメリカ 2023
6,160

PAUL HOBBS
CHARDONNAY
Russian River, California, USA 2022
ポールホブス ロシアンリバー シャルドネ
ロシアンリバー カリフォルニア アメリカ 2022
5,060

SALDO
CHENIN BLANC
California, USA 2023
サルド シュナン ブラン
カリフォルニア アメリカ 2023
4,180

THREE STICKS, PRICE FAMILY ESTATES
PINOT NOIR
Sonoma Coast, California, USA 2019
スリー スティックス プライス ファミリー
ピノノワール
ソノマコースト カリフォルニア アメリカ 2019
6,600

GRACE FAMILY, RELIQUUS
BLEND
St. Helena, Napa Valley, California, USA 2021
グレース ファミリー レリクアス
セント ヘレナ ナパ ヴァレー カリフォルニア アメリカ 2021
14,300

JOSEPH PHELPS, INSIGNIA
CABERNET SAUVIGNON
Napa Valley, California, USA 2019
ジョセフ フェルプス インシグニア
カベルネソーヴィニヨン
ナパヴァレー カリフォルニア アメリカ 2019
22,000

ALEKSANDER RESERVE
CABERNET SAUVIGNON
Paso Robles, California, USA 2019
アレクサンダー リザーブ
カベルネソーヴィニヨン
パソロブレス カリフォルニア アメリカ 2019
12,100

OVERTURE
BLEND
Oakville, California, USA 2021
オーヴァーチュア
カベルネソーヴィニヨンブレンド
オークヴィル カリフォルニア アメリカ 2021
16,500

DARIOUSH SIGNATURE
CABERNET SAUVIGNON MAGNUM
Napa Valley, California, USA 2022
ダリオッシュ シグネチャー
カベルネ ソーヴィニヨン マグナム
ナパヴァレー カリフォルニア アメリカ 2022
8,800

All wines by the glass are served as 150ml pours unless otherwise indicated.
グラスワインは特に記載のない限り150mlにてご提供いたします。

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the 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。
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。
Dining Area : Course Menu Last order at 9:30 PM / à la carte & Drinks Last order at 10:00 PM
Bar Area : Bar Bites Menu Last order at 10:30 PM / Weekdays(Sunday-Thursday) Drinks Last order at 11:30 PM / Fridays & Saturdays Drinks Last order at 12:30 AM

THE OAK DOOR

BAR BITES

JAPANESE BEEF SKEWERS

BOURBON GLAZED 1,650
Pickled carrots
バーボン グレーズ キャロット ピクルス

JAPANESE HERB SALSA 1,650
Myouga, shiso leaf
ジャパニーズハーブサルサ みょうが 大葉

YUZU MUSTARD MARINATED 1,650
Espelette pepper, yuzu zest
柚子マスタードマリネ エスプレットペッパー 柚子のゼスト

FROM OUR BRICK OVEN

WHITEBAIT FLATBREAD 1,320
Parmesan cheese, Kyoto leeks
しらすのフラットブレッド パルメザンチーズ 九条ネギ

PEKING DUCK FLATBREAD 1,320
Cucumber, ginger, apple, green onion
北京ダックのフラットブレッド キュウリ 生姜 リンゴ ネギ

RICOTTA & ITALIAN SAUSAGE FLATBREAD 1,320
Young spinach, black truffle oil
リコッタとイタリアンソーセージのフラットブレッド
スピナッチ トリュフオイル

CLASSICS

JAPANESE BEEF EMPANADA 1,580
Chili salsa, fried garlic
国産牛のエンパナーダ チリサルサ ガーリックフライ

SMASH SLIDERS 1,580
Double beef patty, Cheddar, onion, lettuce, tomato
スマッシュバーガー チェダーチーズ 玉ねぎ レタス トマト

MUSHROOM AND BEEF SLIDERS 1,580
BBQ aioli, gluten free
マッシュルームとビーフのスライダー BBQアイオリ グルテンフリー

BIRRIA BEEF TACOS 1,650
Japanese beef, ancho chili, onion, cheese, cilantro
ビリア ビーフタコス 国産牛の煮込み アンチョチリ 玉ねぎ チーズ パクチー

ⓋTORTILLA CHIPS 1,320
Tomato relish
トルティーヤチップス トマトレリッシュ

ⓋPOTATO FRIES 880
Parsley /1,430
フライドポテト パセリ

CHICKEN LOLLIPOPS 1,320
Spicy BBQ sauce
チキンウィング スパイシーバーベキューソース

CHARCUTERIE & CHEESE BOARD 3,080
36 month Iberico ham, chorizo,
Shibuya Cheese Stand semi-hard, Sasayuki
Camembert cheese
シャルキュトリ チーズプレート 36ヶ月イベリコハム チョリソー
渋谷チーズスタンドのセミハード チーズ
ササユキ カマンベールチーズ

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

To ensure greater 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、食事制限がお有りのお客様は、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 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。