

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

