

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 パヴロバ

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、ブレイクファースト、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 raisin 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

