

THE OAK DOOR

STARTERS

前菜

SUSTAINABLE PRAWN COCKTAIL

サステナブルプラウンカクテル

2,970

SEAFOOD ON ICE King crab legs, cherry stone clams, Scallop ceviche, tiger prawns

シーフード テイスティングプレート タラバガニ ハマグリ 帆立貝のセビーチェ タイガーブラウン

Individual Sharing style with Atlantic lobster
おひとり様 ロブスターを追加したシェアスタイル
6,050 13,200

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

36-MONTH BELLOTA IBERICO HAM

36ヶ月熟成 ベジョータイベリコハム

3,520 / 20g

ⓧ TOKYO BURRATA FROM THE SHIBUYA CHEESE STAND

Colorful cherry tomatoes, basil seed

渋谷チーズスタンドの東京ブラー

カラフルチェリートマト バジルの種

3,520

⑤ **CRAB CAKES** King crab, snow crab, remoulade sauce
クラブケーキ タラバガニとスワイガニ レムラードソース
4,180

FRIED CALAMARI Yuzu-chili dip
カラマリフリット 柚子チリディップ
2,750

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

GARLIC PRAWN Noilly prat, red chili
ガーリックシュリンプ ノイリーブラット レッドチリ
2,970

ⓧ **FRUIT TOMATO** Organic sweet onion, extra virgin olive oil
フルーツトマト オーガニックスイートオニオン
エキストラヴァージンオリーブオイル
2,200

ⓧ **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

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

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キのスープ タラバガニ
1,760

FROM OUR OAK CHARCOAL GRILL

チャコールグリル

Simply grilled over oak wood charcoal and finished in our 900c broiler oven, highlighting the true flavor of quality beef with a mouthwatering crust. Please enjoy with our homemade sauces.
オークの炭火で表面を焼いた後900°Cのオーブンで仕上げられます。食感の良い焼き目と上質な牛肉本来の味を、自家製ソースと一緒にお楽しみください。

JAPANESE BEEF

国産牛

F1 TOMAHAWK

F1トマホーク
53,460 1,600g / 56oz

⑤ HOKKAIDO A5 TENDERLOIN

北海道産A5テンダーロイン
15,400 170g / 6oz

YAMAGATA A5 TENDERLOIN

山形牛A5テンダーロイン
20,900 170g / 6oz

YAMAGATA A4 SIRLOIN

山形牛A4サーロイン
13,750 140g / 5oz

WORLD WIDE BEEF

ワールドワイドビーフ

CANADIAN PRIME TENDERLOIN

カナダ産牛プライムテンダーロイン
11,000 170g / 6oz 22,000 340g / 12oz

AUSTRALIAN ANGUS STRIPLOIN "Stockyard"

オーストラリア産アンガスストリップロイン
6,600 170g / 6oz 13,200 340g / 12oz

OMAHA PRIME RIB EYE

US産牛オマハプライムリブアイ
19,800 450g / 16oz

OMAHA PRIME PORTERHOUSE

US産牛オマハプライムポーターhaus
39,600 1,300g / 46oz

OMAHA PRIME T-BONE

US産牛オマハプライムTボーン
28,600 900g / 32oz

OMAHA PRIME BONE-IN STRIPLOIN

US産牛オマハプライムボーンインストリップロイン
22,000 700g / 25oz

SAUCES

ソース

GREEN PEPPERCORN
グリーンペッパークーン

⑤ BARBECUE
バーベキューソース

⑤ CHIMICHURRI
チミチユリ

⑤ BEARNAISE
ベアルネーズ

⑤ HORSERADISH CREAM
ホースラディッシュクリーム

PONZU
ポン酢

SURF AND TURF

サーフ & ターフ

HALF ATLANTIC LOBSTER
アトランティックロブスター
3,410 225g / 8oz

GRILLED TIGER PRAWN
タイガーブラウンのグリル
1,485 3pc

BUTTER POACHED KING CRAB LEG
バターポーチタラバガニ足ボイル
5,280 225g / 8oz

OTHER MAINS

メインディッシュ

ATLANTIC LOBSTER Herb butter, lemon
アトランティックロブスター ハーブバター レモン
6,820 450g / 16oz

⑤ **DRY AGED CHIBA PORK CHOP** 20-day dry aged
20日間熟成 千葉県産ポークチョップ
6,490

SMOKED PORK BACK RIBS Pickled vegetables
スモークポークバックリブ 野菜のピクルス
3,960

GRILLED MARKET FISH

本日のお魚のグリル
3,960

SHINGEN HALF CHICKEN Fresh herbs, lemon
ハーフ信玄どりのローストフレッシュハーブ レモン
3,960

⑤ **ROASTED CAULIFLOWER**
Thyme gnocchi, pea sprouts, basil oil
ローストカリフラワー タイムニヨッキ 豆苗 バジルオイル
2,860

GRILLED RAINBOW TROUT

ニジマス"富士山サーモン"のグリル
3,960

AUSTRALIAN LAMB CHOPS
オーストラリア産ラムチョップ
7,150

SIDES

サイドディッシュ

⑤ **POTATO FRIES**
フライドポテト
1,430

⑤ **DIRTY POTATOES**
ダーティーポテト
1,430

⑤ **GRILLED ASPARAGUS**
アスパラガスのグリル
1,650

⑤ **JAPANESE MUSHROOMS**
キノコのソテー
1,650

BRUSSELS SPROUTS
芽キャベツのソテー
1,650

⑤ **WHIPPED POTATO**
マッシュポテト
1,430

⑤ **MACARONI AND CHEESE**
マカロニチーズ
1,430

⑤ **CREAMY SPINACH**
ほうれん草のクリーム煮
1,650

BROCCOLINI
ブロッコリーニのソテー
1,650

SWISS CHARD Smoked bacon
スイスチャード スモークベーコン
1,650

⑤ Signature シグネチャーディッシュ ⑤ 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、食事制限があるお客様は、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

STEAKHOUSE SET

FRUIT TOMATO

Organic sweet onion, extra virgin olive oil
フルーツトマト オーガニックスイートオニオン
エキストラヴァージンオリーブオイル

CRAB CAKES

King crab, snow crab, remoulade sauce
クラブケーキ タラバガニとズワイガニ レムラードソース

HOKKAIDO F1 SIRLOIN(150g)

北海道産F1サーロイン

OR

ATLANTIC LOBSTER

Herb butter, lemon
アトランティックロブスター ハーブバター レモン

OR

HOKKAIDO F1 TENDERLOIN(150g)

北海道産F1テンダーロイン (+2,200)

WHIPPED POTATO

CREAMY SPINACH

マッシュポテト
ほうれん草のクリーム煮

BAKED CHEESECAKE

ベイクドチーズケーキ

THE OAK DOOR SET

15,180

TOUR OF JAPAN

HOKKAIDO COD FISH CAKE

Dried tomato relish, wasabi leaf
北海道産タラのフィッシュケーキ
ドライトマトレリッシュ わさび葉

HOKKAIDO POTATO AND LEEK SOUP

King crab
北海道産ポテトとリーキのスープ タラバガニ

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

HOKKAIDO A5 TENDERLOIN(130g)

北海道産A5テンダーロイン

OR

YAMAGATA A5 TENDERLOIN(170g)

山形産A5テンダーロイン (+7,700)

WHIPPED POTATO

GRILLED ASPARAGUS

JAPANESE OYSTER MUSHROOM

マッシュポテト
アスパラガスのグリル
国産平茸のソテー

THE OAK DOOR PAVLOVA

Tochigi strawberry, whipped cream
Meringue, vanilla ice cream
オークドア 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 バニラアイスクリーム

17,930

Choice of coffee or tea included with all set menus

全てのセットにはコーヒーまたは紅茶が含まれております。

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、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申付けください。

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。

