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

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

13,200 6.050

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

36-MONTH BELLOTA IBERICO HAM

36ヶ月熟成 ベジョータイベリコハム

3,520 / 20g

V 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タ カラフルチェリートマト バジルの種

3,520

S 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 4 180

FRIED CALAMARI Yuzu-chili dip

カラマリフリット 柚子チリディップ

S 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

GARLIC PRAWN Noilly prat, red chili

ガーリックシュリンプ ノィリープラット レッドチリ

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

SALADS

サラダ

2,200 **⚠ TOKYO GARDEN GREENS** Quinoa, carrot, cucumber,

Tomato, red onion, avocado, red wine vinaigrette

トマト レッドオニオン アポカド レッドワインヴィネグレット 2.420

S 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

S 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

PUMPKIN SOUP King club, amaretti crunch

パンプキンスープ タラバガニ アマレッティ クランチ

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℃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 WAGYU BEEF

NORTH AMERICAN BEEF

国産和牛

北米産牛

F1 TOMAHAWK

53,460 1,600g / 56oz

© **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

SURF AND TURF

サーフ& ターフ

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

OMAHA PRIME PORTERHOUSE

US産牛オマハプライムポーターハウス

CANADIAN PRIME STRIP LOIN カナダ産牛プライムストリップロイン

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 BONE-IN STRIPLOIN **OMAHA PRIME T-BONE**

US産牛オマハプライム T ボーン US産牛オマハプライムボーンインストリップロイン 28,600 900g / 32oz 22,000 700g/25oz

3,410 225g / 8oz **GRILLED TIGER PRAWN**

タイガープラウンのグリル 1,485 3pc

BUTTER POACHED

KING CRAB LEG

バターポーチタラバガ二足ボイル

HALF ATLANTIC LOBSTER

アトランティックロブスタ・

5,280 225g / 8oz

SAUCES

ソース

GREEN PEPPERCORN グリーンペッパーコーン

39,600 1,300g / 46oz

W BARBECUE バーベキューソース

(V) CHIMICHURRI

チミチュリ

W BEARNAISE ベアルネーズ

(V) HORSERADISH CREAM

PONZU ホースラディッシュクリーム

ポン酢

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

GRILLED MARKET FISH

本日のお魚のグリル 3 960

GRILLED RAINBOW TROUT ジマス"富士山サーモン"のグリル S 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

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

AUSTRALIAN LAMB CHOPS オーストラリア産ラムチョップ 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

♥ GIROLLE MUSHROOM

Thyme gnocchi, pea sprouts, ricotta cheese ジロール茸 タイムニョッキ 豆苗 リコッタチーズ 2.860

SIDES

1.430

3.960

サイドディッシュ

V POTATO FRIES

フライドポテト

(V) WHIPPED POTATO マッシュポテト

W DIRTY POTATOES ダーティーポテト

マカロニチーズ

グランド ハイアッ

W MACARONI AND CHEESE

W GRILLED ASPARAGUS アスパラガスのグリル

(V) CREAMY SPINACH ほうれん草のクリーム煮 キノコのソテー 1,650

BROCCOLINI ブロッコリーニのソテー **BRUSSELS SPROUTS** 芽キャベツのソテー 1.650

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

© 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、食事制限がおありのお客様は、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. 上記校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. 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境格であるISO22000:2018を取得しております。



ΓHE 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

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

HOKKAIDO F1 TENDERLOIN

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

CAESAR SALAD

15.180

TOUR OF JAPAN

Gem lettuce, sourdough croutons, 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

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

CANADIAN PRIME STRIP LOIN

カナダ産プライムストリップロイン

20-DAY DRY AGED PORK CHOP

20日間熟成 千葉県産ポークチョップ

OR

HOKKAIDO F1 TENDERLOIN

北海道産F1テンダーロイン (+3,300)

WHIPPED POTATO **CREAMY SPINACH**

マッシュポテト ほうれん草のクリーム煮

ROMANOFF SUNDAE

ロマノフサンデ-

11,770

STRACCIATELLA CHEESE

"From the Shibuya Cheese Stand" Colorful tomatoes

渋谷チーズスタンド ストラッチャテッラチーズ カラフルチェリートマト

PUMPKIN SOUP King club, amaretti crunch パンプキンスープ タラバガニ アマレッティクランチ

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

北海道産A5テンダーロイン

OR

YAMAGATA A5 TENDERLOIN

山形産A5テンダーロイン (+7,700)

WHIPPED POTATO **GRILLED ASPARAGUS** 100-DAY MAITAKE MUSHROOM

マッシュポテト アスパラガスのグリル 100日まいたけのソテー

THE OAK DOOR PAVLOVA

Ehime mikan, yuzu, whipped cream Meringue, vanilla ice cream オークドア パブロバ 愛媛県産みかん 柚子 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

Choice of contee of lear included with an 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、食事制限がおありのお客様は、ご注文の際に保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%を頂戴したとします。
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。

