

THE OAK DOOR

STARTERS

前菜

SUSTAINABLE PRAWN COCKTAIL

サステナブルブラウンカクテル
2,970

SEAFOOD ON ICE King crab legs, cherry stone clams,

Scallop ceviche, tiger prawns

シーフード デ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

アヒボキ 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プラータ
カラフルチェリートマト バジルの種
3,520

🍷 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

🍷 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 PRAWNS Noilly prat, red chili

ガーリックシュリンプ ノイリープラット レッドチリ
2,970

WHITE ASPARAGUS

Niigata "oninotakara" pork ham, Dijon mustard butter sauce
ホワイトアスパラガス
新潟県産の宝ボークハム デュジョンマスタードバターソース
4,840

SALADS

サラダ

🍷 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

🍷 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

🍷 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

WHITE ASPARAGUS SOUP Sakura shrimp, chives

ホワイトアスパラガスのスープ 桜えび チャイブ
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のオープ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

🍷 HOKKAIDO A5 TENDERLOIN

北海道産A5 tenderloin
15,400 170g / 6oz

YAMAGATA A5 TENDERLOIN

山形産A5 tenderloin
20,900 170g / 6oz

YAMAGATA A4 SIRLOIN

山形産A4 sirloin
13,750 140g / 5oz

WORLD WIDE BEEF

ワールドワイドビーフ

CANADIAN PRIME TENDERLOIN

カナダ産プライム tenderloin
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産オマハプライム リブアイ
19,800 450g / 16oz

OMAHA PRIME PORTERHOUSE

US産オマハプライム ポーターハウス
39,600 1,300g / 46oz

OMAHA PRIME T-BONE

US産オマハプライム T ボーン
28,600 900g / 32oz

OMAHA PRIME BONE-IN STRIPLOIN

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

SAUCES

ソース

GREEN PEPPERCORN

グリーンペッパーコーン

🍷 BARBECUE

バーベキューソース

🍷 CHIMICHURRI

チミチュリ

🍷 BEARNAISE

ベアルネーズ

🍷 HORSERADISH CREAM

ホースラディッシュクリーム

PONZU

ポン酢

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

GRILLED MARKET FISH

本日のお魚のグリル
3,960

GRILLED RAINBOW TROUT

ニジマス"富士山サーモン"のグリル
3,960

SIDES

サイドディッシュ

🍷 POTATO FRIES

フライドポテト
1,430

🍷 WHIPPED POTATOES

マッシュポテト
1,430

🍷 DIRTY POTATOES

ダーティーポテト
1,430

🍷 MACARONI AND CHEESE

マカロニチーズ
1,430

🍷 GRILLED ASPARAGUS

アスパラガスのグリル
1,650

🍷 CREAMY SPINACH

ほうれん草のクリーム煮
1,650

🍷 JAPANESE MUSHROOMS

キノコのソテー
1,650

BROCCOLINI

ブロッコリーのソテー
1,650

🍷 WHITE ASPARAGUS

ホワイトアスパラガス
3,300

🍷 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。



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

バイクドチーズケーキ

THE OAK DOOR SET

15,180

CAESAR SALAD

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

AUSTRALIAN ANGUS STRIPLOIN "Stockyard"(170g)

オーストラリア産アンガスストリップロイン

OR

20-DAY DRY AGED PORK CHOP(350g)

20日間熟成 千葉県産ポークチョップ

OR

HOKKAIDO F1 TENDERLOIN(150g)

北海道産F1テンダーロイン (+3,300)

WHIPPED POTATOES

CREAMY SPINACH

マッシュポテト
ほうれん草のクリーム煮

ROMANOFF SUNDAE

ロマノフサンデー

11,770

TOUR OF JAPAN

STRACCIATELLA CHEESE

"From the Shibuya Cheese Stand"
Colorful tomatoes, basil
渋谷チーズスタンドのストラッチャテラチーズ
カラフルトマト バジル

JAPANESE WHITE ASPARAGUS

Niigata "oninotakara" pork ham, Dijon mustard butter sauce
国産ホワイトアスパラガス
新潟県産鬼の宝ポークハム ディジョンマスタードバターソース

FUJI RAINBOW TROUT, SURUGA BAY SAKURA SHRIMP

Snap peas, bamboo shoots, Japanese pepper leaves
富士山サーモン 駿河湾桜海老
スナップエンドウ 筍 木の芽

KAGAMIYAMA KYUSHU CRAFT AGED BEEF

鏡山牧場 九州クラフトエイジドビーフ

CRISPY POTATOES

BROCCOLINI WITH ANCHOVY BUTTER

クリスピーポテト
アンチョビバターブロッコリー

HOKKAIDO FROMAGE BLANC CRÈME D'ANGE

Ibaraki spring melon soup, coconut crisps
北海道産フロマージュブランのクリームダンジュ
茨城県産メロンのスープ ココナッツ

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。

