

THE OAK DOOR

WINTER LUNCH

3,960

Please choose one starter and one main

前菜とメインから1つずつお選びください

STARTERS 前菜

YELLOWTAIL MARINATED Miyazaki mandarin, yuzu wasabi oil, lavash crisp

鰯のクルード 宮崎県産日向夏 柚子わさびオイル ラヴァッシュ

SUSTANABLE TIGER PRAWNS Grilled spinach, roasted pepper coulis

サステナブルタイガープラウン ほうれん草のグリル ローストペッパーソース

⑦ **GOLDEN BEETS SALAD** Chickpea and beets purée, feta cheese, caramelized walnuts

ゴールデンビーツサラダ ひよこ豆とビーツのピューレ フェタチーズ クルミのキャラメリゼ

MAINS メイン

GRILLED MARKET FISH (130g) Grilled tomato and olive dressing, butter carrots and potatoes

本日のお魚のソテー グリルトマトとオリーブドレッシング バターキャロット ポテト

ANCHO CHILI BRAISED BEEF CHEEKS Whipped potato, broccoli, chili jus

アンチョチリ 牛頬肉の煮込み マッシュポテト ブロッコリー チリジュ

HOKKAIDO F1 SIRLOIN (130g) Anchovy spiced baked potato, spinach (+2,200)

北海道産F1サーロイン アンチョビスパイスクレイプドポテト ほうれん草 (+2,200)

⑦ **ROASTED CAULIFLOWER** Thyme gnocchi, pea sprouts, basil oil

ローストカリフラワー タイムニョッキ 豆苗 バジルオイル

DESSERTS デザート追加 (+550)

RASPBERRY CHOCOLATE TART Soft serve ice cream

ラズベリーチョコレートタルト ソフトクリーム

APPLE CRUMBLE Cinnamon ice cream

アップルクランブル シナモンアイスクリーム

COFFEE OR TEA

コーヒー または 紅茶

⑤ Signature シグネチャーディッシュ ⑦ 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

THE OAK DOOR SET 4,950

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

HOKKAIDO POTATO AND LEEK SOUP King crab
北海道産ポテトとリークのスープ たらバガニ

THE OAK DOOR BURGER Potato fries OR green salad
オークドア バーガー フライドポテトまたはグリーンサラダ
OR
GRILLED MARKET FISH Chorizo, white kidney beans, savoy cabbage
本日のお魚のグリル チョリソー 白いんげん豆 ちりめんキャベツ
OR
GRILLED CHICKEN BREAST Roasted winter vegetables, whipped potato
鶏むね肉のグリル 冬野菜のロースト マッシュポテト

ROMANOFF SUNDAE
ロマノフ サンデー

COFFEE OR TEA
コーヒーまたは紅茶

STEAK SET 9,680

⑤ **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

SIZZLING SUSTAINABLE PRAWNS Herb butter, lemon
サステナブルブラウンのグリル ハーブバター レモン

HOKKAIDO F1 SIRLOIN(130g)
北海道産F1サーロイン
OR
⑤ **HOKKAIDO A5 TENDERLOIN** (130g)
北海道産A5テンダーロイン (+5,500)

GRILLED ASPARAGUS
アスパラガスのグリル
WHIPPED POTATO
マッシュポテト サワークリーム

COFFEE JELLY SUNDAE
コーヒーゼリー サンデー

COFFEE OR TEA
コーヒーまたは紅茶

STARTERS

前菜

⑤ **CRAB CAKES** King crab, snow crab, remoulade sauce
クラブケーキ たらバガニとズワイガニ レムラードソース
4,180

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

SALADS

サラダ

COBB SALAD Grilled chicken breast, avocado, egg
The Oak Door bacon, blue cheese
コブサラダチキン アボカド 卵 ベーコン ブルーチーズ
3,520

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

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

⑤ **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 バジルシード
3,520

⑤ **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
2,750

HOKKAIDO POTATO AND LEEK SOUP King crab
北海道産ポテトとリークのスープ たらバガニ
1,760

FROM OUR OAK CHARCOAL GRILL

チャコールグリル

⑤ **HOKKAIDO A5 TENDERLOIN**
北海道産A5テンダーロイン
15,400 170g / 6oz

YAMAGATA A4 SIRLOIN
山形県産A4サーロイン
13,750 140g / 5oz

CANADIAN PRIME TENDERLOIN
カナダ産プライムテンダーロイン
11,000 170g / 6oz

AUSTRALIAN ANGUS STRIPLOIN "Stockyard"
オーストラリア産アンガーストリップロイン
6,600 170g / 6oz

SAUCES

ソース

GREEN PEPPERCORN
グリーンペッパーコーン

BARBECUE
バーベキュー

⑤ **HORSERADISH CREAM**
ホースラディッシュクリーム

OTHER MAINS

メインディッシュ

THE OAK DOOR BURGER 100% USDA beef
Oak Door bacon by 'White Smoke',
Cheddar cheese, crispy onion, barbecue aioli
オークドア バーガー ベーコン チェダーチーズ
クリスピーオニオン バーベキューアイオリ
2,530 140g / 5oz 3,520 220g / 8oz

GRILLED MARKET FISH
本日のお魚のグリル
3,960

SIDES

サイドディッシュ

⑤ **POTATO FRIES**
フライドポテト
1,430

⑤ **WHIPPED POTATO**
マッシュポテト
1,430

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

BRUSSELS SPROUTS
芽キャベツのソテー
1,650

BROCCOLINI
ブロッコリーニのソテー
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。

