THE OAK DOOR

THE OAK DOOR SET
4,730

Ⓢ **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

CHILLED YAMANASHI CORN SOUP King crab
山梨県産コーンの冷製スープタラバガニ

SHINGEN CHICKEN BREAST Zucchini, corn, thyme
信玄どりのグリル ズッキーニ コーン タイム
OR
GRILLED MARKET FISH Orzo, green beans, bacon, tomato, basil
本日のお魚のグリル オルゾー インゲン豆 ベーコン トマト バジル
OR
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

ROMANOFF SUNDAE
ロマノフ サンデー

STEAK SET
9,350

Ⓥ **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 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 F1 SIRLOIN
北海道産F1サーロイン
OR
Ⓢ **HOKKAIDO A5 TENDERLOIN (+5,500)**
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

STARTERS
前菜

Ⓢ **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

Ⓢ **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

PRAWN COCKTAIL Sustainable tiger prawn
タイガープラウンカクテル サステイナブル タイガープラウン
2,970

POKE Yellowtail, avocado, sesame, lavash crisps
ポキ ハマチ アボカド セサミ ラヴァッシュ
2,970

Ⓥ **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

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

Ⓢ **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

Ⓥ **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

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

CHILLED YAMANASHI CORN King crab
山梨県産コーンの冷製スープ タラバガニ
1,760

FROM OUR OAK CHARCOAL GRILL
チャコールグリル

Ⓢ **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

CANADIAN PRIME STRIP LOIN
カナダ産プライムストリップロイン
6,600 170g / 6oz

SAUCES
ソース

GREEN PEPPERCORN
グリーンペッパーコーン

Ⓥ **CHIMICHURRI**
チミチュリ

Ⓥ **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 GARDEN SANDWICH**
Zucchini and yellow squash, onions, arugula
Fresh Hokkaido ricotta cheese, bell pepper sauce
グリルガーデンサンドイッチ
ズッキーニ＆イエロースクワッシュ 玉ねぎ ルッコラ
北海道産リコッタチーズ パプリカソース
2,310

CUBANO SANDWICH
Honey ham, roasted pork shoulder, mojo sauce
Monterey Jack cheese, house-made dill pickles
キューバンサンドイッチ
ハニーハム ローストポーク モホソース
モントレージャックチーズ 自家製ディルピクルス
3,080

GRILLED MARKET FISH
本日のお魚のグリル
3,960

STEAK SANDWICH
Arugula, caramelized onion, roasted tomato
ステーキサンドイッチ ルッコラ キャラメリゼオニオン
ローストトマト
5,280

SIDES
サイドディッシュ

Ⓥ **POTATO FRIES**
フライドポテト
1,430

Ⓥ **WHIPPED POTATO**
マッシュポテト
1,430

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

YAMANASHI CORN
山梨県産コーン
1,650

GREEN BEANS
グリーン ビーンズ
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

SUMMER LUNCH
3,630

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
Ⓥ **WEDGE SALAD** Tomato confit, crispy onion, blue cheese, buttermilk dressing
ウェッジサラダ トマトコンフィ クリスピーオニオン ブルーチーズ バターミルクドレッシング

POKE Yellowtail, avocado, sesame, lavash crisps
ポキ ハマチ アボカド セサミ ラヴァッシュ

SUSTAINABLE 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 ローストペッパークーリ

MAINS メイン
GRILLED RAINBOW TROUT Cucumber, fennel, dill, yogurt-horseradish cream
富士山ニジマスステーキ キュウリ フェンネル ディル
ヨーグルトのホースラディッシュクリーム

SMOKED PORK SHOULDER Charcoal green beans, green garlic, whipped potatoes
豚肩ロースの燻製 炭焼きインゲン 青ニンニク マッシュポテト

Ⓥ **HERB GNOCCHI** Zucchini, yellow squash, colorful cherry tomatoes, pecorino
ハーブニョッキ ズッキーニ イエロースクワッシュ カラフルチェリートマト ペコリーノ

NEW YORK STRIPLOIN Buttered potatoes, arugula, black garlic dressing (+2,200)
ニューヨークストリップロイン バターポテト ルッコラ 黒にんにくドレッシング (+2,200)

DESSERTS デザート追加 **(+550)**
SUNDAE OF THE DAY
本日のサンデー

PEACH CUSTARD CRUMBLE Yogurt ice cream
ピーチカスタードクランブル ヨーグルトアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

Ⓢ 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。