

# THE OAK DOOR

## WEEKEND BRUNCH

Kindly choose one dish from each course

**Appetizer, Main, and Dessert** from the following selection

前菜、メイン、デザートは、下記より 一品ずつ お選びください

### APPETIZERS 前菜

⑦**WINTER SALAD** Kale, hyuganatsu orange, crushed hazelnuts

ウィンターサラダ ケール 日向夏みかん クラッシュヘーゼルナッツ

**NEW ENGLAND CLAM CHOWDER** The Oak Door bacon, truffle oil

ニューイングランドクラムチャウダー ベーコン トリュフオイル

**POTATO BUNS SLIDER** Pork, apple, cucumber

ポテトバンズスライダー ポーク 林檎 胡瓜

⑨**CRAB CAKE** King crab, snow crab, remoulade sauce (+880)

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

**SEAFOOD ON ICE** King crab legs, cherry stone clams, scallop ceviche, tiger prawns (+4,400)

シーフードテイस्टینگプレート タラバガニ タイガーブラウン ハマグリ 帆立貝のセビーチェ

### DESSERTS デザート

**OAK DOOR FUJI MINI APPLE PIE** Spiced cinnamon ice cream

富士アップルパイ スパイシシナモンアイスクリーム

**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

**ROMANOFF SUNDAE** Fresh strawberries, meringue, raspberry coulis

ロマノフサンデー ストロベリー メレンゲ ラズベリークーリー

### COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

### MAIN DISH メインディッシュ

**BRAISED BEEF RIGATONI** Parmesan cheese

リガトーニパスタ 牛肉の煮込み パルメザンチーズ

**PULLED PORK SANDWICH** Cage free eggs, herb baked potatoes

ブルドポークサンドイッチ 平飼い卵 ハーブバイクドポテト

**GRILLD RAINBOW TROUT** Black olive Tomato Caper healthy grains

ニジマス “富士山サーモン” のグリル ブラック オリーブ トマト ケッパー ヘルシーグレイン

⑩**THE OAK DOOR BURGER**

100% beef, The Oak Door bacon by White Smoke, Cheddar cheese, crispy onion, barbecue aioli

オールドアバーガー 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

**OAK DOOR FRIED CHICKEN** Whipped potato, creamy spinach, gravy

オールドアフライドチキン マッシュポテト ほうれん草のクリーム煮 グレービーソース

⑪**CAULIFLOWER STEAK** Spiced Hollandaise, red rice

カリフラワーステーキ スパイスオランダーズソース 赤米

**HOKKAIDO F1 SIRLOIN** Baked anchovy potatoes, sauteed spinach (+2,200)

北海道産 F1 ストリップロイン バイクドアンチョビポテト ほうれん草のソテー

⑫**Signature** シグネチャーディッシュ ⑬**Vegetarian** ベジタリアン

All prices are subject to a 15% service charge.  
左記金額と 15%のサービス料を頂戴いたします



To greater ensure 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

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

6,600 Food only お食事のみ

9,350 Menu including free flow ワイン、カクテルフリースローを含む

13,500 Menu including Bollinger free flow シャンパンフリースローを含む

# THE OAK DOOR

## STEAK 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

.....

### SIZZLING SUSTAINABLE PRAWNS

Herb butter, lemon

サステナブルプラウンのグリル

ハーブバター レモン

.....

### HOKKAIDO F1 SIRLOIN

北海道産F1サーロイン

or または

### HOKKAIDO A5 TENDERLOIN (+5,500)

北海道産A5テnderロイン (+5,500)

### WHIPPED POTATO

マッシュポテト サワークリーム

### GRILLED ASPARAGUS

アスパラガスのグリル

.....

### COFFEE JELLY SUNDAE

Cocoa nib cookie

コーヒーゼリー サンデー ココアクッキー

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

9,680

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.



# THE OAK DOOR

## CHAMPAGNE シャンパン

Bollinger Special Cuvee Brut NV, France  
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット フランス

## CHAMPAGNE COCKTAILS シャンパンカクテル

Aperol Spritzer / Bellini / Mimosa  
アペロールスプリッツァ / ベリーニ / ミモザ

## CLASSIC COCKTAILS クラシックカクテル

Gin Tonic / Highball / Campai Soda  
ジントニック / ハイボール / カンパリスオーダ

## BEER ビール

Suntory Tokyo Craft Pale Ale / Yebis / Kirin  
サントリー東京クラフトペールエール / エビス / キリン

Budweiser / Brewdog Punk IPA Scotland  
バドワイザー / ブリュードッグ パンクアイピーエー スコットランド

## WINE ワイン

Chateau d'Esclans, Whispering Angel, Rose, Côte de Provence, France, 2022  
シャトー デスクラン ウィスパリング エンジェル ロゼ コート ド プロヴァンス フランス

Francis Ford Coppola, Rosso&Bianco, Chardonnay, California, USA 2023  
フランシス フォード コッポラ ロッソ&ビアンコ シャルドネ カリフォルニア アメリカ

Clos Henri, Petit Clos, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2024  
クロ アンリ プティクロ ソーヴィニヨンブラン マールボロ ニュージーランド

Francis Ford Coppola, Rosso&Bianco, Cabernet Sauvignon, California, USA 2021  
フランシス フォード コッポラ ロッソ&ビアンコ カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア  
アメリカ

Clos Henri, Petit Clos, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 2020  
クロ アンリ プティクロ ピノノワール マールボロ ニュージーランド

## NON ALCOHOLIC

## BEER ビール

Asahi zero  
アサヒ ゼロ

## MOCKTAILS モクテル

Fruit Squash / Yuzu Lemonade / White Spritzer  
フルーツスカッシュ / ユズレモネード / ホワイト スプリッツァ

## SOFT DRINKS ソフトドリンク

Coca Cola / Ginger Ale / Mitsuya Cider / Oolong Tea / Apple / Orange  
コーラ / ジンジャーエール / ミツ矢サイダー / ウーロン茶 / アップル / オレンジ

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。

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

