

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

ⓧ**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

⑤**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)
シーフードティスティングプレート タラバガニ タイガープラウン 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 スパイス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 ラズベリーカーリー

COFFEE or TEA
コーヒー または 紅茶

6,600 Food only お食事のみ

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

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

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
プルドポークサンドイッチ 平飼い卵 ハーブベイクドポテト

GRILLED 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

⑤~~THE OAK DOOR BURGER~~

100% beef, The 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 バーベキューイオリ

OAK DOOR FRIED CHICKEN Whipped potato, creamy spinach, gravy
オーク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

ⓧ**CAULIFLOWER STEAK** Spiced Hollandaise, red rice
カリフラワーステーキ スパイスオランデーズソース 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 ベイクドアンチョビポテト ほうれん草のソテー

⑤Signature シグネチャーディッシュ ⓧ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



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テンダーロイン (+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.



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タ / 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 / カンパリソーダ

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 / ホワイトスプリッタ

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 / ミツヤサイダー / 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。

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system

ブランド 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

