

# 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

**CROISSANT OMELET** Home smoked salmon, sautéed spinach, dill yoghurt  
クロワッサンのオムレツ 自家製スモークサーモンとほうれん草 デルヨーグルト

**PULLED PORK SLIDERS** Pork, pickled apples, Caesar salad  
ポテトバンズスライダー ポーク 林檎 シーザーサラダ

**CHARCUTERIE BOARD** The Oak Door bacon gougères, Liptauer spread  
シャルキュトリー盛り合わせ オークドアベーコングージェール リップタワースプレッド

④ **MIMOSA SALAD** White and green asparagus, pecan nuts, green goddess dressing, gluten free croutons  
ミモザサラダ 2色のアスパラガス ピーカンナッツ グリーンゴッデスドレッシング グルテンフリークルトン

**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 ハマグリ 帆立貝のセビーチェ タイガーブラウン

### DESSERTS デザート

**CHERRY CRUMBLE FROM THE BAKING TRAY** Chocolate chip ice cream  
チェリークランブル チョコレートチップアイスクリーム

“**ETON MESS**” Strawberries, meringue, whipped cream  
イートンメス ストロベリー メレンゲ ホイップクリーム

**MACARON ICE CREAM LOLLIPOPS**  
マカロンアイスロリポップス

**COFFEE or TEA**  
コーヒー または 紅茶

### MAIN DISH メインディッシュ

**RAINBOW TROUT** Shio-Koji marinated, sweet peas, lemon confit, polenta, white sesame sauce  
富士山サーモンの塩麴マリネ ビゼリ レモンコンフィ ポレンタ ホワイトセサミソース

**LEMON RICOTTA CHICKEN RIGATONI** Lemon ricotta, prosciutto, poached egg  
チキンのリガトーニ レモンリコッタ 生ハム ポーチドエッグ

**AUSTRALIAN SIRLOIN** Herb marinated and cooked for 12 hours, country style potatoes  
12 時間焼成 オーストラリア産 サーロイン ハーブマリネ カントリースタイルポテト

### 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 バーベキューアイオリ

④ **VEGETABLE GRATIN** Turnip bechamel, new potatoes, young carrots, tomatoes, thyme oil  
ベジタブルグラタン 蕪のベシャメル 新ジャガイモ 春人参 トマト タイムオイル

**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

⑤ Signature シグネチャーディッシュ ④ 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併りの書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.

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

# THE OAK DOOR

## 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 (130g)

北海道産F1サーロイン

or または

## HOKKAIDO A5 TENDERLOIN (130g)

北海道産A5テンドーロイン (+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

## SPARKLING COCKTAILS スパークリングカクテル

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 / カンパリスーダ

## BEER ビール

Asahi Super Dry

アサヒスーパードライ

## WINE ワイン

Chateau d'Esclans, Whispering Angel, Rose, Côte de Provence, France, 2022  
シャトー デスクラン ウィスパーリング 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&ピアンコ 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&ピアンコ 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

