

## ばらちらし

本日の先付

ばらちらし

味噌汁

デザート

## Bara chirashi

Daily appetizer

Vinegared rice with sashimi

Miso soup

Dessert

3,850

## 上握り寿司

本日の先付

おまかせ握り十貫, 卷物

まぐろ二種 いくら

光物 海老含む

味噌汁

デザート

## Assorted sushi set

Daily appetizer

Nigiri sushi (10 pieces), sushi roll

Include 2 kinds of tuna, salmon roe

Blue-skin fish, shrimp

Miso soup

Dessert

5,940

仕入れ状況等により、予告なく変更される場合がございます。

上記税込価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限をお持ちのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

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ISO22000:2019を取得しております。

当店で使用しているお米は、全て山形県産です。

The ingredients would be changed as per the food receiving.

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2019 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

The rice we serve in this restaurant is all from Yamagata prefecture.



## 料理長おすすめ 特上握り寿司

### 本日の先付

おまかせ握り十三貫, 卷物  
とろ含むまぐろ二種  
いくら 穴子 海老 貝類含む

### 味噌汁

### デザート

## Chef's special sushi set

### Daily appetizer

Nigiri sushi (13 pieces), sushi roll  
Include 2 kinds of tuna,  
Salmon roe, conger eel, shrimp, clam

### Miso soup

Dessert 8,030

## 寿司会席

### 本日の先付

### 御造り

### 煮物

### 焼物

おまかせ握り九貫  
とろ含むまぐろ二種 いくら 貝類 含む

### 味噌汁

### デザート

## Sushi course

### Daily appetizer

### Sashimi selection

### Simmered dish

### Grilled dish

Nigiri sushi ( 9 pieces )  
Include 2 kinds of tuna, salmon roe, clam

### Miso soup

Dessert 9,460

仕入れ状況等により、予告なく変更される場合がございます。

上記税込価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

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。

当店で使用しているお米は、全て山形県産です。

The ingredients would be changed as per the food receiving.

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know If you have any food allergies or restrictions.  
Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2019 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

The rice we serve in this restaurant is all from Yamagata prefecture.



**小鉢**

炙りたたみ鯛	
⑤ グリーンサラダ 小	
もずく酢	
えいひれ炙り	
このわた	
生湯葉 雲丹	

**Small dish**

Dried baby sardine	770
Small green salad	880
Mozuku seaweed	990
Dried skate fin	1,210
Salted sea cucumber entrails	2,530
Soybean milk skin, sea urchin	3,850

**刺身**

本日の五種盛り	
本日の三種盛り	

**Sashimi**

Daily selection (5 kinds)	7,370
Daily selection (3 kinds)	7,370

**焼物**

本日の焼き魚	
(カマ 又は カブト)	

**Grilled**

Daily fish (collar or head)	2,750~
Prawn with salt (1 piece)	3,190

**煮物**

本日の煮付け	
--------	--

**Simmered**

Daily simmered fish	2,750~
---------------------	--------

**揚物**

才巻海老天ぷら (一本)	
才巻海老と野菜天ぷら盛合せ	
⑤ 野菜天ぷら盛合せ	

**Deep-fried**

Saimaki shrimp tempura (1 piece)	1,430
Saimaki shrimp and assorted vegetable tempura	2,420
Assorted vegetable tempura	3,300

**椀物**

味噌椀	
青砂海苔のおすまし	

**Soup**

Miso soup	550
Seaweed clear soup	880

⑤ ベジタリアン Vegetarian

## おすすめの逸品

野菜浸し

## Recommended dish

胡麻豆腐

Boiled vegetable

880

数の子と菜花浸し

Sesame tofu

990

風呂吹き大根

Herring roe, rapeseed flowers

1,650

公魚天ぷら

Simmered radish with sweet miso

1,650

聖護院大根 蛤真丈 炊き合わせ

Pond smelt tempura

1,650

ふく唐揚げ

Radish, clam dumpling

1,980

## 水物

## Dessert

アイスクリーム

Ice cream

660

(抹茶、黒胡麻、きなこ)

(Green tea, black sesame, soybean flour)

⑤ フルーツ盛り合わせ

Assorted fruit

2,090

⑤ ベジタリアン Vegetarian

おすすめ寿司  
Seasonable Sushi

水蛸	Octopus	880	甘海老	Pink shrimp	1,100
鰯	Yellowtail	1,210	金目鯛	Alfonsino	1,320
本ずわい蟹	Snow crab	1,650	のどぐろ	Blackthroat seaperch	1,980

お好み寿司  
Sushi a la carte

赤身	Tuna	1,100	④ 芽葱	④ Leek	440
中とろ	Medium marbled tuna	2,200	玉子	Egg	440
大とろ	Marbled tuna	2,640	子持昆布	Fish roe with seaweed	1,320
鮭	Salmon	770	鰯	Sardine	660
しまあじ	Striped jack	990	真鯛	Horse mackerel	770
真鯛	Sea bream	1,100	小肌	Gizzard shad	770
鰈	Flounder	1,320	メ鰯	Mackerel	880
はた	Grouper	1,320			
帆立	Scallop	880	白海老 昆布メ	White shrimp	1,650
平貝	Pen shell	990	ぼたん海老	Botan shrimp	2,970
北寄貝	Surf clam	990	大車海老	Tiger prawn	2,970
鮑	Abalone	2,200			
赤貝	Red clam	2,200	穴子	Conger eel	880
つぶ貝	Whelk	2,750	いくら	Salmon roe	1,650
甲いか	Cuttlefish	770	雲丹	Sea urchin	3,850
すみいか	Golden cuttlefish	880			

細巻または手巻  
Cut roll or hand roll

		細巻	手巻		細巻	手巻
		Cut roll	Hand roll		Cut roll	Hand roll
④ かっぱ巻	④ Cucumber	770	550	④ 長芋わさび巻	④ Wasabi pickled yam	770 550
おしんこ巻	Pickled radish	770	550	穴きゅう巻	Conger eel and cucumber	1,760 880
山牛蒡巻	Pickled wild burdock	770	550	鉄火巻	Tuna	1,980 990
④ 梅しそ巻	④ Plum and shiso herb	770	550	とろ巻	Marbled tuna	3,300 1,650
④ かんぴょう巻	④ Simmered dried gourd	770	550	ねぎとろ巻	Marbled tuna and leek	3,300 1,650
④ 納豆巻	④ Fermented soybean	770	550	とろたく巻	Marbled tuna and pickled radish	3,300 1,650
④ わさび茎巻	④ Wasabi stem	770	550			

④ ベジタリアン Vegetarian

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限をお持ちのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

当店で使用しているお米は、全て山形県産です。

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.  
Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2019 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

The rice we serve in this restaurant is all from Yamagata prefecture.

