

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, 巻物

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。

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, 巻物
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。

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.



小鉢**Small dish**

炙りたたみ鰯	Dried baby sardine	770
⑤ グリーンサラダ 小	Small green salad	880
もずく酢	Mozuku seaweed	990
えいひれ炙り	Dried skate fin	1,210
このわた	Salted sea cucumber entrails	2,530
生湯葉 雲丹	Soybean milk skin, sea urchin	3,850

刺身**Sashimi**

本日の五種盛り	Daily selection (5 kinds)	7,370
本日の三種盛り	Daily selection (3 kinds)	7,370

焼物**Grilled**

本日の焼き魚 (カマ 又は カブト)	Daily fish (collar or head)	2,750~
海老塩焼き (一本)	Prawn with salt (1 piece)	3,190

煮物**Simmered**

本日の煮付け	Daily simmered fish	2,750~
--------	---------------------	--------

揚げ物**Deep-fried**

才巻海老天ぷら (一本)	Saimaki shrimp tempura (1 piece)	1,430
才巻海老と野菜天婦羅盛合せ	Saimaki shrimp and assorted vegetable tempura	2,420
⑤ 野菜天ぷら盛合せ		3,300

椀物**Soup**

味噌椀	Miso soup	550
青砂海苔のおすまし	Seaweed clear soup	880

⑤ ベジタリアン Vegetarian

おすすめの逸品

Recommended dish

野菜浸し	Boiled vegetable	880
胡桃豆腐	Walnut tofu	990
揚げ銀杏	Fried ginkgo nuts	1,980
無花果 揚げ出し	Deep-fried figs	1,980
百合根万頭	Lily bulb dumpling	1,980
松茸天ぷら	Matsutake mushroom tempura	3,850~
松茸土瓶蒸し	Matsutake mushroom clear soup	5,500~

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	⑤ Assorted fruit	2,090

⑤ ベジタリアン Vegetarian

おすすめ寿司
Seasonable Sushi

真鰯	Horse mackerel	770	メ鯖	Mackerel	770
鰹	Bonito	880	あおりいか	Aori squid	880
穴子	Conger eel	880	鰆	Flounder	1320

お好み寿司
Sushi a la carte

赤身	Tuna	1100	⑤ 芽葱	⑤ Leek	440
中とろ	Medium marbled tuna	2200	玉子	Egg	440
大とろ	Marbled tuna	2640	子持昆布	Fish roe with seaweed	1320
鮭	Salmon	770	甘海老	Pink shrimp	1100
しまあじ	Striped jack	990	本ずわい蟹	Snow crab	1650
真鯛	Sea bream	1100	白海老 昆布メ	White shrimp	1650
金目鯛	Alfonsino	1320	ぼたん海老	Botan shrimp	2860
のどぐろ	Blackthroat seaperch	1980	大車海老	Tiger prawn	2970
帆立	Scallop	880	小肌	Gizzard shad	770
平貝	Pen shell	880	鰯	Sardine	770
北寄貝	Surf clam	880	すみいか	Cuttlefish	880
鮑	Abalone	2200	水蛭	Octopus	880
赤貝	Red clam	2200			
つぶ貝	Whelk	2750			
			いくら	Salmon roe	1650
			雲丹	Sea urchin	3850

細巻または手巻
Cut roll or hand roll

		細巻 Cut roll	手巻 Hand roll			細巻 Cut roll	手巻 Hand roll
⑤ かつぱ巻	⑤ Cucumber	770	550	⑤ 長芋わさび巻	⑤ Wasabi pickled yam	770	550
おしんこ巻	Pickled radish	770	550	穴きゅう巻	Conger eel and cucumber	1760	880
山牛蒡巻	Pickled wild burdock	770	550	鉄火巻	Tuna	1980	990
梅しそ巻	Plum and shiso herb	770	550	とろ巻	Marbled tuna	3300	1650
⑤ かんぴょう巻	⑤ Simmered dried gourd	770	550	ねぎとろ巻	Mabled tuna and leek	3300	1650
⑤ 納豆巻	⑤ Fermented soybean	770	550	とろたく巻	Mabled tuna and pickled radish	3300	1650
⑤ わさび茎巻	⑤ Wasabi stem	770	550				

⑤ 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。
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。
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.

