

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 |
| 才巻海老と野菜天ぷら盛合せ | Saimaki shrimp and assorted vegetable tempura | 2,420 |
| ⑤ 野菜天ぷら盛合せ | Assorted vegetable tempura | 3,300 |

椀物**Soup**

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

おすすめの逸品

Recommended dish

| | | |
|-----------------|---------------------------------|-------|
| 野菜浸し | Boiled vegetable | 880 |
| 胡麻豆腐 | Sesame tofu | 990 |
| 数の子と菜花浸し | Herring roe, rapeseed flowers | 1,650 |
| 風呂吹き大根 | Simmered radish with sweet miso | 1,650 |
| 公魚天ぷら | Pond smelt tempura | 1,650 |
| 聖護院大根 蛤真丈 炊き合わせ | Radish, clam dumpling | 1,980 |
| ふく唐揚げ | Deep-fried blowfish | 3,300 |

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 | ㊦ 芽葱 | ㊦ 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 | 真鰯 | Horse mackerel | 770 |
| 真鯛 | Sea bream | 1,100 | 小肌 | Gizzard shad | 770 |
| 鰺 | Flounder | 1,320 | メ 鯖 | 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 |
| | | | 雲丹 | Sea urchin | 3,850 |
| 甲いか | Cuttlefish | 770 | | | |
| 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 |
| ㊦ かっぱ巻 | ㊦ Cucumber | 770 | 550 | ㊦ 長芋わさび巻 | ㊦ 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 |
| ㊦ 梅しそ巻 | ㊦ Plum and shiso herb | 770 | 550 | とろ巻 | Marbled tuna | 3,300 | 1,650 |
| ㊦ かんぴょう巻 | ㊦ Simmered dried gourd | 770 | 550 | ねぎとろ巻 | Marbled tuna and leek | 3,300 | 1,650 |
| ㊦ 納豆巻 | ㊦ Fermented soybean | 770 | 550 | とろたく巻 | Marbled tuna and pickled radish | 3,300 | 1,650 |
| ㊦ わさび茎巻 | ㊦ Wasabi stem | 770 | 550 | | | | |

㊦ 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.

