

ばらちらし

本日の先付
ばらちらし
味噌汁
わらび餅

Bara chirashi

Daily appetizer
Vinegared rice with sashimi
Miso soup
Warabi mochi 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
わらび餅

Assorted sushi set

Daily appetizer
Nigiri sushi (10 pieces), sushi roll
Include 2 kinds of tuna, salmon roe
Blue-skin fish, shrimp
Miso soup
Warabi mochi 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

水菓子

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

Seasonal fruit 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

水菓子

Sushi course

Daily appetizer

Sashimi selection

Simmered dish

Grilled dish

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

Miso soup

Seasonal fruit 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。

Grand Hyatt Tokyo 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

- 炙りたたみ鰯
- 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~
--------------------------------	--------

- 海老塩焼き (一本)

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

おすすめ寿司
Seasonable Sushi

春子鯛	Kasugo sea bream	880	白魚	Icefish	880
穴子	Conger eel	880	さより	Halfbeak	990
鰹	Bonito	990	煮蛤	Simmered clam	1,320

お好み寿司
Sushi a la carte

赤身	Tuna	1,100	⑤ 芽葱	⑤ 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	帆立	Scallop	880
しまあじ	Striped jack	990	平貝	Pen shell	990
真鯛	Sea bream	1,100	北寄貝	Surf clam	990
鰈	Flounder	1,320	鮑	Abalone	2,200
はた	Grouper	1,320	赤貝	Red clam	2,200
金目鯛	Alfonsino	1,320	つぶ貝	Whelk	2,750
のどぐろ	Blackthroat seaperch	1,980			
甘海老	Pink shrimp	1,100	鰯	Sardine	660
本ずわい蟹	Snow crab	1,650	真鱈	Horse mackerel	770
白海老 昆布メ	White shrimp	1,760	小肌	Gizzard shad	770
ぼたん海老	Botan shrimp	2,970	メ鯖	Mackerel	880
大車海老	Tiger prawn	2,970			
水蛸	Octopus	880	いくら	Salmon roe	1,650
すみいか	Cuttlefish	880	雲丹	Sea urchin	3,850

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
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	1,760 880
山牛蒡巻	Pickled wild burdock	770	550	鉄火巻	Tuna	1,980 990
⑤ 梅しそ巻	⑤ Plum and shiso herb	770	550	とろ巻	Marbled tuna	3,300 1,650
⑤ かんぴょう巻	⑤ Simmered dried gourd	770	550	ねぎとろ巻	Marbled tuna and leek	3,300 1,650
⑤ 納豆巻	⑤ Fermented soybean	770	550	とろたく巻	Marbled tuna and pickled radish	3,300 1,650
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。

Grand Hyatt Tokyo is、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.



おすすめの逸品

抹茶豆腐

野菜浸し

ほたるいか桜花煮

白魚天ぷら

⑤ 空豆塩茹で

⑤ 筍木の芽焼き

水物

アイスクリーム

(抹茶、黒胡麻、きなこ)

⑤ フルーツ盛り合わせ

Recommended dish

Japanese matcha tofu

Steamed Spinach

Simmered firefly squid, cherry blossom

Icefish tempura

⑤ Boiled fava beans

⑤ Grilled bamboo shoot, Japanese pepper leaf

Dessert

Ice cream

(Green tea, black sesame, soybean flour)

Assorted fruit

990

1,430

1,980

1,980

2,200

3,850

660

2,750

⑤ ベジタリアン Vegetarian