

光悦 Koetsu (ラストオーダー 20:00) (Last order 20:00)

前菜 水菜 合鴨 煮浸し 福井甘海老 とろろ このわた 才巻海老 銀杏 菊蕪 紅ズワイガニ 黄金蒸し ふく龍田揚げ

Assorted appetizers

Boiled mizuna greens, duck breast Sweet shrimp from Fukui, grated yam, sea cucumber entrails Prawn, ginkgo nuts, turnip Steamed crab, egg Deep fried blowfish

> 御椀 ぐじ 蕪蒸し 紅葉人参 栗 いちょう丸十 青味 柚子 Soup

Tilefish, steamed turnip, carrot, chestnuts, sweet potato, greens, yuzu citrus

御造里 本日の二種 Sashimi Daily selection (2 kinds)

焼物 笹鰈一夜干し 酒焼き レモン Grilled Overnight dried flounder, lemon

煮物 近江牛 治部煮 丸大根 堀川牛蒡 京人参 すだれ麩 山葵 九頭竜まいたけ Simmered Ohmi beef

Radish, burdock, carrot, wheat gluten, wasabi, maitake mushrooms

**御食事** 海老芋御飯 釜炊き モッツァレラチーズ オリーブオイル 赤出汁 香の物 Japanese rice

Steamed rice, taro, mozzarella cheese, olive oil, miso soup, pickled vegetables

水菓子 Fruit

和菓子 Japanese sweet

16,500





乾山

Kenzan (ラストオーダー 20:00) (Last order 20:00)

前菜

水菜 合鴨 煮浸し 福井甘海老 とろろ このわた 才卷海老 銀杏 莉蕪 紅ズワイガニ 黄金蒸し ふく龍田揚げ

Assorted appetizers

Boiled mizuna greens, duck breast Sweet shrimp from Fukui, grated yam, sea cucumber entrails Prawn, ginkgo nuts, turnip Steamed crab, egg Deep fried blowfish

御椀

ぐじ 蕪蒸し 紅葉人参 栗 いちょう丸十 青味 柚子

Tilefish, steamed turnip, carrot, chestnuts, sweet potato, greens, yuzu citrus

御造里

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼物

笹鰈一夜干し 酒焼き レモン Grilled

Overnight dried flounder, lemon

酢物

紅ズワイ蟹 胡瓜 菊花 若布 加減酢ジュレ Vinegared

Snow crab, cucumber, chrysanthemum, seaweed, vinegar jelly

煮物

京都姫牛 治部煮

丸大根 堀川牛蒡 京人参 すだれ麩 山葵 九頭竜まいたけ

Simmered

Kyoto Hime beef

Radish, burdock, carrot, wheat gluten, wasabi, maitake mushrooms

御食事

海老芋御飯 釜炊き モッツァレラチーズ オリーブオイル 赤出汁 香の物

Japanese rice

Steamed rice, taro, mozzarella cheese, olive oil, miso soup, pickled vegetables

水菓子 Fruit

和菓子

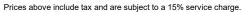
Japanese sweet

22,000

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。

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。





備長 Bincho (ラストオーダー 20:00) (Last order 20:00)

前菜 本日の旬菜盛り合わせ Assorted appetizers

御造里 本日の二種 Sashimi Today's sashimi (2kinds)

野菜一品 小魚カリカリ揚げサラダ Salad Green salad with crispy fish

主菜 福井 若狭牛 宝楽炭火焼き 福井 若狭牛 すき煮 Wakasa beef from Fukui Charcoal grilled with seasonal vegetables Or Sukiyaki

> 御食事 旬房米 白御飯釜炊き 味噌椀 香の物 おかず Japanese rice

Steamed "Shunbou mai" rice, miso soup Pickled vegetables, side dish

> 水菓子 Fruit

24,200





## 季節限定 ふくコース Blowfish course

(ラストオーダー 20:00) (Last order 20:00)

前菜 季節の酒菜盛り合わせ Appetizers Assorted appetizers

御造里 ふくうす造り 薬味 Sashimi Thinly sliced blowfish

**揚物** ふく 唐揚げ **Deep-fried** Deep-fried blowfish

酢橘 Sudachi citrus

ふく鍋 ふく あら 上身 Blowfish hot pot Blowfish

野菜彩々 お餅 Vegetables, rice cake

**御食事** 雑炊 Japanese rice Porridge

香の物 Pickled vegetables

水菓子 Fruit

29,700

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。 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。

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

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions. Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.



小鉢	Small dish			グランドグルメ トリップ ~福井~	Grand gourmet trip to ~Fukui~		宝楽炭火焼き	Charcoal grilled dish		
もずく	Mozuku seaweed		1,100	越前蟹	Snow crab	時価	京赤地どり	Kyoto chicken, vegetables		8,800
自家製豆富	(V) Homemade tofu		1,100	仕入状況により価格が異なります	Prices based upon market availability	Market price	野菜炭火焼き添え			
野菜のお浸し	Boiled vegetable		1,430		,	.	( ), ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )			
子持ち昆布	Herring roe		2,640	若狭ぐじ塩焼き	Grilled tilefish	時価 Market price	飛騨牛フィレ (150g) 野菜炭火焼き添え	Hida beef fillet (150g), vegetables		19,800
						Market price	月米灰八尻さぶん			
生野菜	Fresh vegetable			福井 若狭牛	Wakasa beef from Fukui					
グリーンサラダ	(V) Green salad	Regular	1,650	すき煮	Sukiyaki	16,500	食事	Rice and Noodles		
黒酢ドレッシング	Black vinegar dressing	Small	1,100	ロース 宝楽炭火焼き (150g)	Grilled beef sirloin (150g), vegetables	16,500	御飯セット	Steamed rice, miso soup, pickled vegetal	hles	1,650
Wall 6 / 2 2 /	Diack viriegal diessilig	Siriali	1,100	しゃぶしゃぶ (150g)	Shabu shabu (150g)	18,700	香の物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables	JIC3	1,870
豆富と玉ねぎのサラダ	Tofu and onion salad		1,870	C 4 22 C 4 22 (1208)	311404 (1308)	10,700	合い物盤り合わせ	Assolited pickled vegetables		1,070
立面で玉ねざいりファーキ子ドレッシング	Mustard dressing		1,070	福井県産 在来種蕎麦粉 十割蕎麦	Soba noodles from Fukui	1,760				
1 /2 /2 11 /2 11 JA 1 11 11 -2 /w		р .	1.000	바라 est E to la la .) 바라 est	Cl. d. Lt.		稲庭うどん	Inaniwa udon noodles	Regular	1,650
小魚カリカリ揚げサラダ オリエンタルドレッシング	Green salad with crispy fish	Regular	1,980	料理長おすすめ料理	Chef's recommendation		43 o 1 1 1 1 1 1 1		Small	990
	Oriental dressing	Small	1,320	ふく竜田揚げ	Deep-fried blowfish	4,400	旬房のカレーうどん	Curry udon	Regular	1,980
冷やしフルーツトマト	(V) Fruit tomato		1,760	のどぐろ 塩焼き 又は 煮付け	Blackthroat sea perch	時価			Small	1,100
ダイしノルーノドマド	VITUIL COTTACO		1,760	いとくら 塩焼き 入は 忽竹り	(Grilled or simmered)	Market price	小并	Small rice bowl		
					(Grilled or sirriffered)	r larket price	· · ·			
							山形県産の旬房米新米を使用し			
御造里	Sashimi			京都平井牛のすき煮	Hirai beef sukiyaki	22,000	"New Shunbou mai" from Yamagata			
京湯葉			1,650	平飼い生卵( 個)	Cage free egg (I each)	440	鮪小丼	Tuna rice bowl		3,300
本鮪と納豆のユッケ	Tuna and natto		3,300	京都大原 有精卵 (1個)	Egg from Ohara Kyoto (1 each)	660	いくら小丼	Salmon roe rice bowl		4,950
							海鮮バラちらし小丼	Assorted sashimi rice bowl		4,620
本日の三種盛り	Daily sashimi selection (3 kinds)	Regular	8,800	銘々鍋	Hot pot		とろ炙り小丼	Grilled marbled tuna rice bowl		6,050
(4.17) 一任业)	Daily sastimin selection (5 miles)	Small	4,950	ねぎ鮪鍋	Tuna and leek hot pot	8,250		Crined marbled tand rice bown		0,000
ナロの工徒はり	Daily application (Ellinds)		15,400	ふく鍋	·		1 6 6 7 4			
本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	Regular		かく調	Blowfish hot pot	13,200	六本木天井	Prawn tempura rice bowl		6,050
		Small	8,800				近江牛赤身ステーキ小丼	Ohmi beef steak rice bowl		6,600
				釜炊き御飯(2名様用)	Individual pot cooked rice for 2					
活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)		5,500~	(ラストオーダー 20:00)	(Last order 20:00)		琵琶湖産 鰻小丼	Broiled Lake Biwa eel rice bowl	Small	6,600
				味噌椀、香の物付き	With miso soup, pickled vegetable		琵琶湖産 鰻重	Broiled Lake Biwa eel with	Regular	13,200
生雲丹	Sea urchin		時価	お時間40分ほどいただきます。	Please allow 40 min preparation time.			Steamed rice	C	
		Marl	ket price	釜炊き海老芋御飯	Steamed rice with taro	5,500	生雲丹いくら小丼	Sea urchin and salmon roe rice bowl		時価
				釜炊き蟹御飯	Steamed rice with crab	9,350	<b>1</b> 277	Sea di cilii and samon roc nec bovvi	Mark	ket price
伊勢海老(350g)	Spiny lobster (350g)		時価	山形県 南陽市産 独自特別栽培米	"New Shunbou mai"	7,550	生雲丹小井	Sea urchin rice bowl		時価
1/ <del>3-14</del> / (330g)	3pirry 1003tcr (330g)	Marl	ket price	「旬房米 新米」	Harvested rice from Yamagata		工会/141/1	Sea dicilii fice bowi	Mark	ket price
		i idii	(ct price	釜炊き白御飯(2名様用)	"Shunbou mai", steamed harvested rice	4,950			riario	ter price
				釜炊き白御飯(2名樣用)	"Shunbou mai", steamed harvested rice	29,150	味噌椀	Miso soup		550
野菜料理	Vegetable			金人卵かけ御飯セット	Shunbou mai , steamed hai vested rice Shunbou caviar from Setouchi.	27,130	不肯他	r iiso soup		330
コスイム 京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and av	rocado	2,200	瀬戸内産 旬房キャビア   瓶付き	Egg from Sagano in Kyoto					
	,	OCado	2,200	积广闪座 印历十七二 / 机们已	Egg Irom Sagano III Kyolo		水物 和菓子	December language surrets		
アスパラガス唐揚げ	① Deep-fried asparagus		,	<b>名</b>	Cartan			Dessert, Japanese sweets		
野菜炭火焼き			4,400	魚介料理	Seafood	2.25	バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream		660
				銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish	3,850	豆乳アイスクリーム	Soy bean milk ice cream		660
And	F (C 5 )			琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel	12,100	抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream		660
卵料理 (平飼い卵)	Egg (Cage free)	_		h-n-a 12124						
出汁巻き玉子	Japanese omelette	Regular	2,200	本日の一尾焼き	Grilled daily fish	時価	本日の和菓子	Today's Japanese sweets		660~
		Small	1,430	1		Market price	和菓子と抹茶	Japanese sweets and powdered green to	≥a	2,200
				本日の一尾煮付け	Simmered daily fish	時価				
	_					Market price	季節のフルーツ	Seasonal fruit		2,200~
天ぷら	Tempura		4 400	1. th (100 )	AL	F F 6 6	フルーツ盛り合わせ	Assorted seasonal fruits		3,080~
野菜天ぷら			4,400	活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)	5,500~				
才巻海老天ぷら(5本)	Prawn tempura (5 pieces)	Б.	4,950	肝バター醤油焼き 又は 炭火焼き	Sautéed or grilled					
天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	Regular	6,600	四劫公为此人(1100)	Called arises I. L. (250.)	مسد طه		(V) Vegeta	arian ベジタ	
		Small	3,960	伊勢海老 炭火焼き (350g)	Grilled spiny lobster (350g)	時価 Madatasia		- the control of the	SGS UKAS	
						Market price		i格にサービス料として15%を頂戴いたします。	****	
揚げ物料理	Deep-fried dish			肉料理	Most		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。 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、			
横りて物料理 近江牛コロッケ	·		1 000		Meat	20/0		は、お各様か女心・女全にお食事をお祟しみいたたけるよ ステムの国際規格であるISO22000:2018を取得しております		
<del></del>	Ohmi beef croquette		1,980	石垣島産キビまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger	3,960			, .	
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette		2,310	石垣島産キビまる豚 ロースカツ	Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet	3,960	Prices above	include tax and are subject to a 15% service charge.		
- さもはびんの古担)じ	Dana friad Krista delidera		2 200	"仁"一个时间并认了。" " "	Mine busined Obasile of leaves at 1	4 400	Talana and the second of the s	and a manufacture . Discuss last transfer and 10 miles to the contract of the 10 miles and 10 mi	and the second second second	

Miso braised Ohmi beef burger steak

4,400

To ensure greater quality of your dining experience. Please let us know if you have any food allergies or restrictions. Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

3,300 近江牛味噌煮込みハンバーグ

Deep-fried Kyoto chicken

京赤地どりの唐揚げ