



SHUNBOU

光悦

Koetsu

(ラストオーダー 20:00)

(Last order 20:00)

前菜

松笠常節

紅ズワイ蟹黄金蒸し

小鯛龍飛巻き

数の子 才巻海老 あけぼの和え

ふく龍田揚げ

Assorted appetizers

Small abalone

Steamed crab omelet

Kelp rolled sea bream

Herring roe, prawn, spicy cod roe tartar sauce

Deep fried blowfish

御椀

雲丹真薯

堀川牛蒡 梅人参 うぐいす菜 雪もち蕪 柚子

Soup

Minced sea urchin dumpling

Burdock, carrot, young greens, sliced turnip, yuzu citrus

御造里

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼物

甘鯛若狭焼き

とろろこのわた 菊蕪 金柑蜜煮

Grilled

Tilefish, grated yam, sea cucumber entrails, turnip, sweet simmered kumquat

煮物

近江牛八丁味噌煮込み

老芋 京人参

Simmered

Ohmi beef, miso

Taro, carrot

御食事

笹鰯と菜花 釜炊き御飯

赤出汁 香の物

Japanese rice

Steamed rice, flounder, chrysanthemum, miso soup, pickled vegetables

水菓子

Fruit

和菓子

Japanese sweet

16,500

上記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.





SHUNBOU

乾山

Kenzan

(ラストオーダー 20:00)

(Last order 20:00)

前菜

松笠常節

紅ズワイ蟹 黃金蒸し

小鯛龍飛巻き

数の子 才巻海老 あけぼの和え

ふく龍田揚げ

Assorted appetizers

Small abalone

Steamed crab omelet

Kelp rolled sea bream

Herring roe, prawn, spicy cod roe

Deep fried blowfish

御椀

雲丹真薯

堀川牛蒡 梅人参 うぐいす菜 雪もち蕪 柚子

Soup

Minced sea urchin dumpling

Burdock, carrot, young greens, sliced turnip, yuzu citrus

御造里

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼物

甘鯛若狭焼き

とろろこのわた 菊蕪 金柑蜜煮

Grilled

Tilefish, grated yam, sea cucumber entrails, turnip, sweet simmered kumquat

合肴

伊勢海老と帆立のコロッケ 落のとうあん

Deep fried

Spiny lobster, scallop croquette, Butterbur sauce

煮物

和牛 海老芋

赤万願寺 みぞれ煮

Simmered

Wagyu beef, taro, Manganji red pepper, grated turnip

御食事

笹鰯と菜花 釜炊き御飯

赤出汁 香の物

Japanese rice

Steamed rice, flounder, chrysanthemum, 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、食事制限があるお客様は、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.





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 (Blowfish skin, plum)

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

主菜
飛騨牛 宝楽炭火焼き
又は
飛騨牛 すき煮
Hida beef
Charcoal grilled with 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

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 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 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.





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 酢橘	Deep-fried	Deep-fried blowfish Sudachi citrus
ふく鍋	ふく あら 上身 野菜彩々 お餅	Blowfish hot pot Blowfish skin, plum	Blowfish Vegetables, rice cake
御食事	雑炊 香の物	Japanese rice	Porridge 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。
ブランドハイアット 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		料理長おすすめ料理	Chef's recommendation		しゃぶしゃぶ	Shabu Shabu
もずく	Mozuku seaweed	1,100	えび芋揚げ出し	Deep-fried taro with savory sauce	2,750	飛騨牛 しゃぶしゃぶ (150g)	Hida beef Shabu shabu (150g)
自家製豆腐	⑤ Homemade tofu	1,100	鱈白子ポン酢	Vinegared cod fish milt	3,080		16,500
野菜のお浸し	Boiled vegetable	1,430	ふく白子焼き(50g~)	Grilled blowfish milt (50g~)	4400~		
数の子	Herring roe	2,200	ふく竜田揚げ	Deep-fried blowfish	4,400		
生野菜	Fresh vegetable		のどぐろ 塩焼き 又は 煮付け	Blackthroat sea perch (Grilled or simmered)	時価	食事	Rice and Noodles
グリーンサラダ	⑤ Green salad	Regular 1,650	松葉蟹	Market price		御飯セット	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables
黒酢ドレッシング	Black vinegar dressing	Small 1,100	仕入状況により価格が異なります	Prices based upon market availability	Market price	香の物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables
豆富と玉ねぎのサラダ	Tofu and onion salad	1,870	伊勢海老 (350g)	Spiny lobster (350g)	時価	山形県産 辻蕎麦	Tsuji soba noodles from Yamagata
辛子ドレッシング	Mustard dressing		造り 又は 炭火焼き	(Sashimi or grilled)	Market price	稻庭うどん	Inaniwa udon noodles
小魚カリカリ揚げサラダ	Green salad with crispy fish	Regular 1,980	飛騨牛のすき煮	Hida beef sukiyaki	15,400	旬房のカレーうどん	Curry udon
オリエンタルドレッシング	Oriental dressing	Small 1,320	京都平井牛のすき煮	Hirai beef sukiyaki	22,000		Regular 1,980
冷やしフルーツトマト	⑤ Fruit tomato	1,760	平飼い生卵 (1個)	Cage free egg (1 each)	440		Small 1,100
			京都大原 有精卵 (1個)	Egg from Ohara Kyoto (1 each)	660		
御造里	Sashimi		銘々鍋	Hot pot		小丼	Small rice bowl
京湯葉	⑤ Kyoto soybean milk skin	1,650	京赤地どりの白湯スープ鍋	Kyoto chicken and vegetable hot pot	7,700	山形県産の旬房米新米を使用しています。	
本鮓と納豆のユッケ	Tuna and natto	Blowfish 3,300	寒鯉と聖護院蕪のみぞれ鍋	Yellowtail and Shogoin turnip hot pot	7,700	"New Shunbou mai" from Yamagata	
本日の三種盛り	Daily sashimi selection (3 kinds)	Regular 8,800	ねぎ鮓鍋	Tuna and leek hot pot	8,250	鮓小丼	Tuna rice bowl
		Small 4,950	ふく鍋	Blowfish hot pot	13,200	いくら小丼	4,950
本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	Regular 15,400	ひれ酒	Hirezake	2,750	海鮮バラちらし小丼	Assorted sashimi rice bowl
		Small 8,800	釜炊き御飯(2名様用)	Individual pot cooked rice for 2		とろ炙り小丼	Grilled marbled tuna rice bowl
			(ラストオーダー 20:00)	(Last order 20:00)			
活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)	5,500~	味噌椀、香の物付き	With miso soup, pickled vegetable			
			お時間40分ほどいただきます。	Please allow 40 min preparation time.			
生雲丹	Sea urchin	時価	釜炊き海老芋御飯	Steamed rice with taro	5,500	六本木天丼	Prawn tempura rice bowl
		Market price	釜炊き蟹御飯	Steamed rice with snow crab	9,900	近江牛赤身ステーキ小丼	Ohmi beef steak rice bowl
			釜炊き勢子蟹御飯	Steamed rice with Seko crab	12,100		
野菜料理	Vegetable		山形県 南陽市産 独自特別栽培米	"New Shunbou mai"			
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado	2,200	「旬房米 新米」	Harvested rice from Yamagata			
アスパラガス唐揚げ	⑤ Deep-fried asparagus	2,640	釜炊き白御飯(2名様用)	"Shunbou mai", steamed harvested rice	4,950	琵琶湖産 鰻小丼	Broiled Lake Biwa eel rice bowl
野菜炭火焼き	⑤ Grilled vegetables	4,400	釜炊き白御飯(2名様用)	"Shunbou mai", steamed harvested rice	29,150	琵琶湖産 鰻重	Broiled Lake Biwa eel with steamed rice
卵料理(平飼い卵)	Egg (Cage free)	Regular 2,200	極上卵かけ御飯セット	Shunbou caviar from Setouchi,		生雲丹いくら小丼	Sea urchin and salmon roe rice bowl
出汁巻き玉子	Japanese omelette	Small 1,430	瀬戸内産 旬房キャビア1瓶付き	Egg from Sagano in Kyoto		生雲丹小丼	Sea urchin rice bowl
天ぷら	Tempura		魚介料理	Seafood		味噌椀	Miso soup
野菜天ぷら	⑤ Vegetables tempura	4,400	銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish	3,850		550
才巻海老天天ぷら(5本)	Prawn tempura (5 pieces)	4,950	琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel	12,100		
天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	Regular 6,600	本日の一尾焼き	Grilled daily fish	時価		
		Small 3,960	本日の一尾煮付け	Simmered daily fish	時価		
揚げ物料理	Deep-fried dish		活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)	Market price	季節のフルーツ	Seasonal fruit
近江牛コロッケ	Ohmi beef croquette	1,980	肝バター醤油焼き 又は 炭火焼き	Sautéed or grilled	5,500~	フルーツ盛り合わせ	Assorted seasonal fruits
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette	2,310	宝楽炭火焼き	Charcoal grilled dish			
京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken	3,300	京赤地どり	Kyoto chicken, vegetables	8,800		
肉料理	Meat		野菜炭火焼き添え				
石垣島産キビまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger	3,960	飛騨牛ロース (150g)	Hida beef sirloin (150g), vegetables	14,300		
石垣島産キビまる豚 ロースカツ	Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet	3,960	野菜炭火焼き添え				
近江牛味噌煮込みハンバーグ	Miso braised Ohmi beef burger steak	4,400	飛騨牛フィレ (150g)	Hida beef fillet (150g), vegetables	19,800		
			野菜炭火焼き添え				