



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 梅人參 うぐいす菜 雪もち蕪 柚子

Soup

Minced sea urchin dumpling

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

御造り

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 京人參

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ISO22000:2018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

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

御造り

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 露のとうあん

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ISO22000:2018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

御造り

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.





SHUNBOU

## 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
御造り	ふく うす造り 薬味	Sashimi	Thinly sliced blowfish
揚げ物	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.



