



SHUNBOU

光悦

Koetsu

(ラストオーダー 20:00)

(Last order 20:00)

前菜

春菊ムース 蟹身 湯葉
ほたるいか 薄衣揚げ 新このこ
若牛蒡 貝柱 白和え
穴子桜寿司
桜鯛 福紗焼き
鶏丸串

Assorted appetizers

Garland chrysanthemum mousse, crab, soy milk skin

Deep fried firefly squid, sea cucumber entrails

Burdock, scallop, mashed tofu

Conger eel sushi

Sea bream, egg custard

Skewered chicken

御椀

車海老進上 蓬もち 赤独活 うぐいす菜
花びら 人参 木の芽

Soup

Minced prawn dumpling

Japanese mugwort rice cake, udo shoot, young greens, carrot, Japanese pepper leaf

御造里

本日の二種 菜花 香味海苔 山葵

Sashimi

Daily selection (2 kinds), chrysanthemum, dried seaweed, wasabi

焼物

朝堀り筍 甘鯛 一寸豆 切り昆布

Grilled

Bamboo shoot, tilefish, fava bean, kelp

煮物

碓井豆 おかき揚げ
近江牛 タラの芽
ふきのとうあん掛け

Simmered

Green pea dumpling, Ohmi beef, aralia sprout, butterbur starchy sauce

御食事

桜海老釜炊き御飯
赤出汁 香の物

Japanese rice

Steamed rice, Sakura shrimp, miso soup, pickled vegetables

水菓子

Dessert

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

春菊ムース 蟹身 湯葉
ほたるいか 薄衣揚げ 新このこ
若牛蒡 貝柱 白和え
穴子桜寿司
桜鯛 福紗焼き
鶏丸串

Assorted appetizers

Garland chrysanthemum mousse, crab, soy milk skin
Deep fried firefly squid, sea cucumber entrails
Burdock, scallop, mashed tofu
Conger eel sushi
Sea bream, egg custard
Skewered chicken

御椀

車海老進上 蓬もち 赤独活 うぐいす菜
花びら人参 木の芽

Soup

Minced prawn dumpling

Japanese mugwort rice cake, udo shoot, young greens, carrot, Japanese pepper leaf

御造り

本日の二種 菜花 香味海苔 山葵

Sashimi

Daily selection (2 kinds), chrysanthemum, dried seaweed, wasabi

焼物

朝堀り筍 甘鯛一寸豆 切り昆布
Grilled

Bamboo shoot, tilefish, fava bean, kelp

煮物

碓井豆 おかき揚げ
煮鮑 タラの芽
ふきのとうあん掛け

Simmered

Green pea dumpling, abalone, aralia sprout, butterbur starchy sauce

止肴

京姫牛 小鍋 花山椒 南禅寺豆腐 京芹

Hot pot

Kyoto Hime beef, Sichuan pepper, tofu, Japanese parsley

御食事

桜海老釜炊き御飯
赤出汁 香の物
Japanese rice

Steamed rice, Sakura shrimp, miso soup, pickled vegetables

水菓子

Dessert

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.





SHUNBOU

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

飛騨牛 宝楽炭火烧き

又は

飛騨牛 すき煮

Hida beef

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

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.



小鉢	Small dish		
もずく	Mozuku seaweed		1,100
自家製豆腐	Ⓥ Homemade tofu		1,100
数の子	Herring roe		2,200

生野菜	Fresh vegetable		
グリーンサラダ	Ⓥ Green salad	Regular	1,650
黒酢ドレッシング	Black vinegar dressing	Small	1,100

豆腐と玉ねぎのサラダ	Tofu and onion salad		1,870
辛子ドレッシング	Mustard dressing		

小魚カリカリ揚げサラダ	Green salad with crispy fish	Regular	1,980
オリエンタルドレッシング	Oriental dressing	Small	1,320

冷やしフルーツトマト	Ⓥ Fruit tomato		1,760
------------	----------------	--	-------

御造里	Sashimi		
京湯葉	Ⓥ Kyoto soybean milk skin		1,650
本鮪と納豆のユッケ	Tuna and natto		3,300

本日の三種盛り	Daily sashimi selection (3 kinds)	Regular	8,800
		Small	4,950

本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	Regular	15,400
		Small	8,800

活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)		5,500~
------------	-----------------	--	--------

伊勢海老 (350g)	Spiny lobster (350g)		時価
			Market price

生雲丹	Sea urchin		時価
			Market price

野菜料理	Vegetable		
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado		2,200
アスパラガス唐揚げ	Ⓥ Deep-fried asparagus		2,640
野菜炭火焼き	Ⓥ Grilled vegetables		4,400

卵料理 (平飼い卵)	Egg (Cage free)		
出汁巻き玉子	Japanese omelette	Regular	2,200
		Small	1,430

天ぷら	Tempura		
野菜天ぷら	Ⓥ Vegetables tempura		4,400
春野菜天ぷら	Ⓥ Spring vegetables tempura		4,400

才巻海老天ぷら(5本)	Prawn tempura (5 pieces)		4,950
天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	Regular	6,600
		Small	3,960

揚げ物料理	Deep-fried dish		
近江牛コロッケ	Ohmi beef croquette		1,980
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette		2,310
京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken		3,300

季節のおすすめ料理	Seasonal recommendation		
春野菜のお浸し	Ⓥ Boiled vegetable		1,430
一寸豆塩湯	Ⓥ Fava bean		2,200
ほたる鳥賊 独活 酢味噌	Firefly squid, udo shoot, vinegard miso		2,200
春野菜天ぷら	Ⓥ Spring vegetables tempura		4,400

朝掘り筍	Bamboo shoot		
筍のお刺身	Ⓥ Sashimi bamboo shoot		6,050
筍の木の芽焼き	Ⓥ Grilled bamboo shoot, Japanese pepper leaf		6,050
筍の唐揚げ	Ⓥ Deep fried bamboo shoo		6,050

飛騨牛と筍のすき煮	Hida beef, bamboo shoot sukiyaki		17,600
京都平井牛と筍のすき煮	Hirai beef, bamboo shoot sukiyaki		22,000
平飼い生卵 (1個)	Cage free egg (1 each)		440
京都大原 有精卵 (1個)	Egg from Ohara Kyoto (1 each)		660

山形県 南陽市産 独自特別栽培米 「旬房米」	"Shunbou Mai", Harvested rice from Yamagata		
釜炊き御飯	Individual pot cooked rice		
(ラストオーダー 20:00)	(Last order 20:00)		
味噌椀、香の物付き	with miso soup, pickled vegetables		
お時間40分ほどいただきます	Please allow 40 min preparation time		

釜炊き白御飯	"Shunbou Mai", steamed harvested rice		5,500
釜炊き桜海老御飯	Steamed rice, Sakura shrimp		7,150
釜炊き筍御飯	Steamed rice, bamboo shoot		7,150
釜炊き白御飯と極上卵かけ御飯セット	"Shunbou Mai", steamed harvested rice		30,250
瀬戸内産 旬房キャビア1瓶付き	Shunbou caviar from Setouchi, cage free egg		

魚介料理	Seafood		
銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish		3,850
琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel		12,100

本日の一尾焼き	Grilled daily fish		時価
			Market price

本日の一尾煮付け	Simmered daily fish		時価
			Market price

活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)		5,500~
肝バター醤油焼 又は 炭火焼	Sautéed Or grilled		

伊勢海老 炭火焼き (350g)	Grilled spiny lobster (350g)		時価
			Market price

肉料理	Meat		
石垣島産キビまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger		3,960
石垣島産キビまる豚 ロースカツ	Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet		3,960
近江牛味噌煮込みハンバーグ	Miso braised Ohmi beef burger steak		4,400

宝楽炭火焼き	Charcoal grilled dish		
京赤地どり	Kyoto chicken, vegetables		8,800
野菜炭火焼き添え			

飛騨牛ロース (150g)	Hida beef sirloin (150g), vegetables		14,300
野菜炭火焼き添え			

飛騨牛フィレ (150g)	Hida beef fillet (150g), vegetables		19,800
野菜炭火焼き添え			

しゃぶしゃぶ	Shabu Shabu		
飛騨牛 しゃぶしゃぶ (150g)	Hida beef Shabu shabu (150g)		16,500

食事	Rice and Noodles		
御飯セット	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables		1,650
香の物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables		1,870

山形県産 辻蕎麦	Tsuji soba noodles from Yamagata		1,760
稲庭うどん	Inaniwa udon noodles	Regular	2,200
		Small	1,540
旬房のカレーうどん	Curry udon	Regular	2,530
		Small	1,650

小井	Small rice bowl		
山形県産の旬房米を使用しています。	"Shunbou mai" from Yamagata		
鮪小井	Tuna rice bowl		4,400
海鮮バラちらし小井	Assorted sashimi rice bowl		4,620
いくら小井	Salmon roe rice bowl		4,950
とろ炙り小井	Grilled marbled tuna rice bowl		6,600

六本木天井	Prawn tempura rice bowl		6,600
近江牛赤身ステーキ小井	Ohmi beef steak rice bowl		6,600

琵琶湖産 鰻小井	Broiled Lake Biwa eel rice bowl	Small	6,600
琵琶湖産 鰻重	Broiled Lake Biwa eel with Steamed rice	Regular	13,200

生雲丹いくら小井	Sea urchin and salmon roe rice bowl		時価
			Market price

生雲丹小井	Sea urchin rice bowl		時価
			Market price

味噌椀	Miso soup		550
-----	-----------	--	-----

水物 和菓子	Dessert, Japanese sweets		
桜アイスクリーム	Cherry blossom ice cream		660
バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream		660
豆乳アイスクリーム	Soy bean milk ice cream		660
抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream		660

本日の和菓子	Today's Japanese sweets		660~
和菓子と抹茶	Japanese sweets and powdered green tea		2,200

季節のフルーツ	Seasonal fruit		2,200~
フルーツ盛り合わせ	Assorted seasonal fruits		3,080~

Ⓥ Vegetarian ベジタリアン



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.