



旬遊

旬房のカレーうどん

Shunyu

Curry udon

和風点心盛り合わせ

Japanese style assorted dim sum

白御飯

Steamed white rice

デザート

Dessert

3,630

お昼の御膳 旬風

小鉢二品、本日の一品

Lunch set Shunpu

(丼をお選び下さい)

Daily appetizer (2 kinds), daily dish

鮓丼 又は

Rice bowl

しらす丼 又は

Tuna or

Whitebait or

天丼

Tempura

味噌椀 香の物

Miso soup, pickled vegetables

デザート

Dessert

4,620

彩り弁当 旬彩

Lunch box Shunsai

先付

Appetizer

三段弁当

Upper box appetizers, sashimi

(口取り、焼物、炊き合わせ

Middle box charcoal grilled daily dish

本日の炭火焼、揚物)

Lower box simmered dish, deep-fried dish

御食事、味噌椀、香の物

Steamed rice, miso soup, pickled vegetables

デザート

Dessert

6,600

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.



SHUNBOU

光琳

Korin

(ラストオーダー 14:30)

(Last order 14:30)

先付

数の子 才巻海老 菜花 あけぼの和え

Appetizer

Herring roe, prawn, chrysanthemum, spicy cod roe tartar sauce

御椀

雪もち蕪 青紗海苔帆立進上

京人参 堀川牛蒡 うぐいす菜 松葉柚子

Soup

Minced scallop dumpling, laver seaweed, sliced turnip

Carrot, burdock, young greens, yuzu citrus

御造里

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼八寸

鰯西京焼き

小鯛龍飛巻き

紅ズワイ蟹 黃金蒸し

ふく龍田揚げ

蒟蒻

Assorted

Grilled spanish mackerel, miso

Kelp rolled sea bream

Steamed crab, omelete

Deep fried blowfish

Turnip

煮物

甘鯛 海老芋 おろし煮

Simmered

Tilefish, taro, grated turnip

御食事

京赤地どりと五目釜炊き 味噌椀 香の物

Japanese rice

Kyoto chicken, vegetables, miso soup, pickled vegetables

水菓子

Fruit

和菓子

Japanese sweet

12,100

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.





SHUNBOU

近江牛ランチ
ごぎょう
Ohmi beef lunch
Gogyo

先付
本日の一品
Daily appetizer
Daily dish

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

生野菜
グリーンサラダ
黒酢ドレッシング
Green salad
Black vinegar dressing

主菜
近江牛赤身炭火焼き 焼き野菜
又は
近江牛味噌煮込みハンバーグ
Main
Grilled Ohmi lean beef and vegetables
Or
Miso braised Ohmi beef burger steak

御食事
白御飯 味噌椀 香の物
Japanese rice
Steamed white rice, miso soup, pickled vegetables

デザート
Dessert

11,550

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		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	⑥Homemade 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~)	4,400~		
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	しゃぶしゃぶ
グリーンサラダ	⑥Green salad	Regular 1,650	松葉蟹	Snow crab	Market price	御飯セット	Shabu Shabu
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	時価	香の物盛り合わせ	Hida beef Shabu shabu (150g)
豆富と玉ねぎのサラダ	Tofu and onion salad	1,870	伊勢海老 (350g) 造り 又は 炭火焼き	Spiny lobster (350g) (Sashimi or grilled)	時価	山形県産 辻蕎麦	Rice and Noodles
辛子ドレッシング	Mustard dressing				Market price	稻庭うどん	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables
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		Assorted pickled vegetables
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		1,650
冷やしフルーツトマト	⑥Fruit tomato	1,760	平飼い生卵 (1個)	Cage free egg (1 each)	440	旬房のカレーうどん	1,870
			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	Curry udon
京湯葉	⑥Kyoto 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	Small rice bowl	
本鮓と納豆のユッケ	Tuna and natto	3,300	寒鯉と聖護院蕪のみぞれ鍋	Yellowtail and Shogoin turnip hot pot	7,700	山形県産の旬房米新米を使用しています。	
			ねぎ鮪鍋	Tuna and leek hot pot	8,250	"New Shunbou mai" from Yamagata	
本日の三種盛り	Daily sashimi selection (3 kinds)	Regular 8,800	ふく鍋	Blowfish hot pot	13,200	鮓小丼	Tuna rice bowl
		Small 4,950				いくら小丼	3,300
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	Salmon roe rice bowl
		Small 8,800	釜炊き御飯(2名様用) (ラストオーダー 14:30)	Individual pot cooked rice for 2 (Last order 14:30)		とろ炙り小丼	4,950
活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)	5,500~	味噌椀、香の物付き お時間40分ほどいただきます。	With miso soup, pickled vegetable Please allow 40 min preparation time.		六本木天丼	Assorted sashimi rice bowl
生雲丹	Sea urchin	時価	釜炊き海老芋御飯	Kyoto chicken and vegetable hot pot	7,700	近江牛赤身ステーキ小丼	Grilled marbled tuna rice bowl
		Market price	釜炊き蟹御飯	Yellowtail and Shogoin turnip hot pot	7,700		6,600
			釜炊き勢子蟹御飯	Tuna and leek hot pot	8,250		
野菜料理	Vegetable			Blowfish hot pot	13,200	六本木天丼	Prawn tempura rice bowl
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado	2,200				近江牛赤身ステーキ小丼	Ohmi beef steak rice bowl
アスパラガス唐揚げ	⑥Deep-fried asparagus	2,640					6,050
野菜炭火焼き	⑥Grilled vegetables	4,400					6,600
卵料理(平飼い卵)	Egg (Cage free)	Regular 2,200	山形県 南陽市産 独自特別栽培米 「旬房米 新米」	"New Shunbou mai"		琵琶湖産 鰻小丼	Broiled Lake Biwa eel rice bowl
出汁巻き玉子	Japanese omelette	Small 1,430	釜炊き白御飯(2名様用)	Harvested rice from Yamagata	2,750	琵琶湖産 鰻重	Broiled Lake Biwa eel with Steamed rice
			釜炊き白御飯(2名様用)	"Shunbou mai", steamed harvested rice	4,950		Small 6,600
			極上卵かけ御飯セット	"Shunbou mai", steamed harvested rice	29,150		Regular 13,200
			瀬戸内産 旬房キャビア 1瓶付き	Shunbou caviar from Setouchi, Egg from Sagano in Kyoto			
天ぷら	Tempura		魚介料理	Seafood		味噌椀	Miso soup
野菜天ぷら	⑥Vegetables tempura	4,400	銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish	3,850		550
才巻海老天ぷら(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	水物 和菓子	Dessert, Japanese sweets
		Small 3,960	本日の一尾煮付け	Simmered daily fish	Market price	バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream
揚げ物料理	Deep-fried dish		活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)	時価	豆乳アイスクリーム	Soy bean milk ice cream
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	Market price	抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette	2,310	宝塚炭火焼き	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		
			野菜炭火焼き添え			本日の和菓子	Today's Japanese sweets
肉料理	Meat		飛騨牛ロース (150g)	Hida beef sirloin (150g), vegetables	14,300	和菓子と抹茶	Japanese sweets and powdered green tea
石垣島産キビまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger	3,960	野菜炭火焼き添え			季節のフルーツ	Seasonal fruit
石垣島産キビまる豚 ロースカツ	Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet	3,960				フルーツ盛り合わせ	Assorted seasonal fruits
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		2,200~
			野菜炭火焼き添え				3,080~

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。

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.

