

旬遊

旬房のカレーうどん

和風点心盛り合わせ

白御飯

デザート

Shunyu

Curry udon

Japanese style assorted dim sum

Steamed white rice

Dessert

3,630

お昼の御膳 旬風

小鉢二品、本日の一品

(丼をお選び下さい)

鮪井 又は

しらす丼 又は

Lunch set Shunpu

Daily appetizer (2 kinds), daily dish

Rice bowl

Tuna or

Whitebait or

天井

味噌椀 香の物

デザート

Tempura

Miso soup, pickled vegetables

Dessert

4,620

彩り弁当 旬彩

先付

三段弁当

(口取り、焼物、炊き合わせ

本日の炭火焼、揚物)

御食事、味噌椀、香の物

デザート

Lunch box Shunsai

Appetizer

Upper box appetizers, sashimi

Middle box charcoal grilled daily dish

Lower box simmered dish, deep-fried dish

Steamed rice, miso soup, pickled vegetables

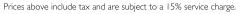
Dessert

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。



グランド グルメ トリップ 福井

Grand gourmet trip to Fukui

福井味覚御膳

Fukui special lunch set

先付 本日の一品 **Appetizers**

越前鰈 ふくい甘海老 造里 御膳

> 紅ズワイガニ 春巻き 谷口屋のお揚げ焚いたん 小浜 小鯛笹漬け 越前海老 唐揚げ

九頭竜まいたけ 天ぷら

焼鯖

ソースカツ丼 香の物

福井在来種蕎麦粉 越前おろし十割蕎麦 Flounder, sweet shrimp from Fukui sashimi

Deep-fried crab spring roll

Deep-fried tofu

Vinegar pickled sea bream Deep-fried Echizen shrimp Kuzuryu maitake mushroom tempura

Grilled mackerel

Deep-fried pork cutlet rice bowl, pickled vegetables

Soba noodles from Fukui, grated radish

和菓子

lapanese sweets

6,600

福井海鮮井御膳

先付 本日の一品 **Appetizers**

御膳 福井県産 水揚げ海鮮井

谷口屋のお揚げ焚いたん

味噌椀 香の物

Fukui sashimi rice bowl

Deep-fried tofu

Miso soup, pickled vegetables

Fukui sashimi rice bowl set

和菓子

Japanese sweets

7,700







光琳

Korin

(ラストオーダー 14:30)

(Last order 14:30)

先付

水菜 九頭竜まいたけ 麩 煮びたし

糸賀喜

Appetizer

Boiled mizuna greens, maitake mushrooms, wheat gluten Bonito flakes

御椀

蟹真薯

丹波占地 いちょう丸十 青味 柚子

Sou

Minced crab dumpling

Shimeji mushrooms, sweet potato, young green, yuzu citrus

御造里

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼八寸

ぐじ若狭焼き

ふく龍田揚げ

才卷海老 銀杏

莉蕪

栗 渋川煮 クリームチーズ

Assorted

Grilled tilefish

Deep fried blowfish

Prawn, ginkgo nuts,

Turnip

Candied chestnuts, cream cheese

煮物

合鴨 治部煮

丸大根 堀川牛蒡 京人参 椎茸

Simmered

Duck breast, radish, burduck, carrot, shiitake 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 味噌椀 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

12,100





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 台御飯 味噌椀 香の物 Japanese rice Steamed white rice, miso soup, pickled vegetables

> デザート Dessert

> > 11,550

| 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 | | , | . | • 7,00 Es = 70 E 1,1 | | | |
| 子持ち昆布 | Herring roe | | 2,640 | 若狭ぐじ塩焼き | Grilled tilefish | 時価 | 飛騨牛フィレ (150g) | Hida beef fillet (150g), vegetables | | 19,800 |
| | G | | | | | Market price | 野菜炭火焼き添え | ζ, ζ, | | |
| J. 1917 사 | F 1 | | | 155 At At At At |)A/ | | | | | |
| 生野菜 | Fresh vegetable | Б | 1.750 | 福井 若狭牛 | Wakasa beef from Fukui | | A = | D' INI II | | |
| グリーンサラダ | | Regular | 1,650 | すき煮 | Sukiyaki | 16,500 | 食事 | Rice and Noodles | | 1.450 |
| 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 vegeta | ables | 1,650 |
| | | | | しゃぶしゃぶ (150g) | Shabu shabu (150g) | 18,700 | 香の物盛り合わせ | Assorted pickled vegetables | | 1,870 |
| 豆富と玉ねぎのサラダ 辛子ドレッシング | Tofu and onion salad | | 1,870 | 福井県産 在来種蕎麦粉 十割蕎麦 | Soba noodles from Fukui | 1,760 | | | | |
| +1 109009 | Mustard dressing | | | 個开尔胜 住水性喬友切 1 討喬友 | Soba floodies from rukui | 1,760 | 稲庭うどん | Inaniwa udon noodles | Regular | 1,650 |
| 小魚カリカリ揚げサラダ | Green salad with crispy fish | Regular | 1,980 | 料理長おすすめ料理 | Chef's recommendation | | | | Small | 990 |
| オリエンタルドレッシング | 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 |
| | | | | | | | | | Small | 1,100 |
| 冷やしフルーツトマト | ♥ Fruit tomato | | 1,760 | のどぐろ 塩焼き 又は 煮付け | Blackthroat sea perch | 時価 | | | | |
| | | | | | (Grilled or simmered) | Market price | 小井 | Small rice bowl | | |
| | | | | | | | 山形県産の旬房米新米を使用し | しています。 | | |
| 御造里 | Sashimi | | | 京都平井牛のすき煮 | Hirai beef sukiyaki | 22,000 | "New Shunbou mai" from Yamagat | ra . | | |
| 京湯葉 | (v) Kyoto soybean milk skin | | 1,650 | 平飼い生卵 (個) | Cage free egg (1 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 |
| 本語に納立りニック | Taria and nacto | | 3,300 | 小型人/小石相外(日四) | Egg ITOTT Offara Nyoto (T cacri) | 000 | 海鮮バラちらし小丼 | Assorted sashimi rice bowl | | 4,620 |
| h | D. 1 | D 1 | 0.000 | Ah Ara | | | | | | |
| 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 |
| | | Small | 4,950 | ねぎ鮪鍋 | Tuna and leek hot pot | 8,250 | | | | |
| 本日の五種盛り | Daily sashimi selection (5 kinds) | Regular | 15,400 | ふく鍋 | 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 14:30) | (Last order 14:30) | | 琵琶湖産 鰻小丼 | Broiled Lake Biwa eel rice bowl | Small | 6,600 |
| (3 / | (J / | | 0,000 | 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. | | 7. C. 7. Z | Steamed rice | . 1000101 | , |
| 1 2 7 7 | Jea di cilii | Marl | ket price | 釜炊き海老芋御飯 | Steamed rice with taro | 5,500 | 生雲丹いくら小井 | Sea urchin and salmon roe rice bowl | | 時価 |
| | | | | 釜炊き蟹御飯 | Steamed rice with crab | 9,350 | 王云八 (() () () | Sea dicilii and saimon foe fice bowl | 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 | 生雲丹小丼 | Sea urchin rice bowl | i iain | 時価 |
| 1/ 分4年(330g) | 3pirry 100ster (330g) | Marl | ket price | 「旬房米 新米」 | Harvested rice from Yamagata | | 工云八八州 | Sea dicilii i ice bowi | Mark | ket price |
| | | i iaii | (ct price | 釜炊き白御飯(2名様用) | "Shunbou mai", steamed harvested rice | 4,950 | | | i idir | 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 | | | 極上卵かけ御飯セット | Shunbou caviar from Setouchi. | 27,130 | 7. 11/2 | 1 1130 30up | | 330 |
| マスイイ 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 | | | | | |
| アスパラガス唐揚げ | Deep-fried asparagus | Ocado | 2,640 | MI WE UNITED THAT | Egg II OITI Sagario III Nyoto | | 水物 和菓子 | Dessert, Japanese sweets | | |
| 野菜炭火焼き | Grilled vegetables | | 4,400 | 魚介料理 | Seafood | | バニラアイスクリーム | Vanilla ice cream | | 660 |
| つ 本次八/元ご | • Orlined Aekerapies | | r,TUU | 銀だら味噌漬け | Grilled miso preserved sablefish | 3,850 | スープティスクリーム 豆乳アイスクリーム | Soy bean milk ice cream | | 660 |
| | | | | 歌たら水質側の 琵琶湖産 鰻の蒲焼き | Broiled Lake Biwa eel | 12,100 | 立乳 | Green tea ice cream | | 660 |
| 卵料理 (平飼い卵) | Egg (Cage free) | | | ≥ G C 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | Stolled Lake Divid Col | 12,100 | 41-41 / 1 / 1 / M | S. Con tou ice cream | | 000 |
| 出汁巻き玉子 | apanese 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~ |
| 出月をき玉寸 | Japanese officiette | Small | 1,430 | A W MANUE | Griffed daily fish | Market price | 和菓子と抹茶 | Japanese sweets and powdered green t | | 2,200 |
| | | Jiliali | 1,150 | 本日の一尾煮付け | Simmered daily fish | 時価 | 作来 1 C 林奈 | Japanese sweets and powdered green to | .ca | 2,200 |
| | | | | , | | Market price | 季節のフルーツ | Seasonal fruit | | 2,200~ |
| 天ぷら | Tempura | | | | | i lainet price | フルーツ盛り合わせ | Assorted seasonal fruits | | 3,080~ |
| 野菜天ぷら | Vegetables tempura | | 4,400 | 活鮑 (100g~) | Abalone (100g~) | 5,500~ | - ب ب ب عسو | | | |
| 才巻海老天ぷら(5本) | Prawn tempura (5 pieces) | | 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 | | 5 | | | ⊘ Veget | arian ベジタ | /リアン |
| | · | Small | 3,960 | 伊勢海老 炭火焼き (350g) | Grilled spiny lobster (350g) | 時価 | | - 0 | | |
| | | | | . 0 | | Market price | 上記税込何 | 西格にサービス料として15%を頂戴いたします。 | SGS SGS | S S |
| | | | | | | 食材にアレルギーのあるお客様、食事 | 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。 | | | |
| 揚げ物料理 | Deep-fried dish | | | 肉料理 | Meat | | | [は、お客様が安心・安全にお食事をお楽しみいただける。 | | |
| 近江牛コロッケ | 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 | 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。 | |
| 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 | e include tax and are subject to a 15% service charge. | | |
| 上もはいちの古田に | D (' 11/) 1:1 | | 2 200 | ~~++ ~ * * * * * * * * * * * * * * * * * | M: 1 : 101 :1 (1 (1 | 1 100 | T | | | |

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