



旬遊

Shunyu

旬房のカレーうどん

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

Lunch set Shunpu

小鉢二品、本日の一品

Daily appetizer (2 kinds), daily dish

(井をお選び下さい)

Rice bowl

鮪丼 又は

Tuna or

しらす丼 又は

Whitebait or

天井

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、揚げ物)

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

御造り

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼八寸

鯖西京焼き

小鯛龍飛巻き

紅ズワイ蟹黄金蒸し

ふく龍田揚げ

菊蕪

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 | | |
| もずく | Mozuku seaweed | 1,100 | |
| 自家製豆腐 | 🍴Homemade tofu | 1,100 | |
| 野菜のお浸し | Boiled vegetable | 1,430 | |
| 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~ |
|------------|-----------------|--|--------|

| | | | |
|-----|------------|--|--------------|
| 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 |
| 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 |

| | | | |
|-----------------|--|--|-------|
| 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 |

| | | | |
|--------------|-----------------------------------|--|-------|
| 料理長おすすめ料理 | Chef's recommendation | | |
| えび芋揚げ出し | Deep-fried taro with savory sauce | | 2,750 |
| 鱈白子ボン酢 | Vinegared cod fish milt | | 3,080 |
| ふく白子焼き(50g~) | Grilled blowfish milt (50g~) | | 4400~ |
| ふく竜田揚げ | Deep-fried blowfish | | 4,400 |

| | | | |
|-----------------|---|----|--------------|
| のどぐろ 塩焼き 又は 煮付け | Blackthroat sea perch (Grilled or simmered) | 時価 | Market price |
|-----------------|---|----|--------------|

| | | | |
|-----------------|---------------------------------------|--------------|--|
| 松葉蟹 | Snow crab | 時価 | |
| 仕入状況により価格が異なります | Prices based upon market availability | Market price | |

| | | | |
|-------------|----------------------|--------------|--|
| 伊勢海老 (350g) | Spiny lobster (350g) | 時価 | |
| 造り 又は 炭火焼き | (Sashimi or grilled) | Market price | |

| | | | |
|---------------|-------------------------------|--|--------|
| 飛騨牛のすき煮 | Hida beef sukiyaki | | 15,400 |
| 京都平井牛のすき煮 | Hirai beef 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 |

| | | | |
|--------------|---------------------------------------|--|--------|
| 銘々鍋 | Hot pot | | |
| 京赤地どりの白湯スープ鍋 | Kyoto chicken and vegetable hot pot | | 7,700 |
| 寒鰯と聖護院蕪のみぞれ鍋 | Yellowtail and Shogoin turnip hot pot | | 7,700 |
| ねぎ鮪鍋 | Tuna and leek hot pot | | 8,250 |
| ふく鍋 | Blowfish hot pot | | 13,200 |

| | | | |
|-----|----------|--|-------|
| ひれ酒 | Hirezake | | 2,750 |
|-----|----------|--|-------|

| | | | |
|--------------------------------|--|--|--|
| 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) | | |
|--------------------------------|--|--|--|

| | | | |
|------------------------------|--|--|--------|
| 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. | | |
| 釜炊き海老芋御飯 | Steamed rice with taro | | 5,500 |
| 釜炊き蟹御飯 | Steamed rice with snow crab | | 9,900 |
| 釜炊き勢子蟹御飯 | Steamed rice with Seko crab | | 12,100 |

| | | | |
|------------------------------|---|--|--------|
| 山形県 南陽市産 独自特別栽培米 「旬房米 新米」 | "New Shunbou mai" Harvested rice from Yamagata | | |
| 釜炊き白御飯(2名様用) | "Shunbou mai", steamed harvested rice | | 4,950 |
| 釜炊き白御飯(2名様用) | "Shunbou mai", steamed harvested rice | | 29,150 |
| 極上卵かけ御飯セット | Shunbou caviar from Setouchi, | | |
| 瀬戸内産 旬房キャビア1瓶付き | Egg from Sagano in Kyoto | | |

| | | | |
|------------|----------------------------------|--|--------|
| 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~ |
| 肝バター醤油焼き 又は 炭火焼き | Sautéed or grilled | | |

| | | | |
|----------|---------------------------|--|-------|
| 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 | 1,650 |
| | | Small | 990 |

| | | | |
|-----------|------------|---------|-------|
| 旬房のカレーうどん | Curry udon | Regular | 1,980 |
| | | Small | 1,100 |

| | | | |
|---------------------------------|-----------------|--|--|
| 小井 | Small rice bowl | | |
| 山形県産の旬房米新米を使用しています。 | | | |
| "New Shunbou mai" from Yamagata | | | |

| | | | |
|-----------|--------------------------------|--|-------|
| 鮪小井 | Tuna rice bowl | | 3,300 |
| いくら小井 | Salmon roe rice bowl | | 4,950 |
| 海鮮バラちらし小井 | Assorted sashimi rice bowl | | 4,620 |
| とろ炙り小井 | Grilled marbled tuna rice bowl | | 6,600 |

| | | | |
|-------------|---------------------------|--|-------|
| 六本木天井 | Prawn tempura rice bowl | | 6,050 |
| 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 | | |
| 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.