



SHUNBOU

| | | |
|---------------|---|-------|
| 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。

Grand Hyatt Tokyo is、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

ほたるいか 筍 赤独活 木の芽味噌

Appetizer

Firefly squid, bamboo shoot, udo shoot, Japanese pepper leaf miso

御椀

蛤と帆立貝柱の進上 蓬もち うぐいす菜 花びら人参 木の芽

Soup

Minced clam and scallop dumpling

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

御造り

本日の二種 菜花 あしらい 特製胡麻ポン酢

Sashimi

Daily selection (2 kinds), chrysanthemum, Ponzu sesame sauce

焼八寸

甘鯛新馬 铃薯揚げ

春菊ムース 蟹身

桜鯛福紗焼き 花びら百合根

才巻海老 一寸豆射込み

合鴨 山椒ソース

Assorted

Deep fried tilefish and potato

Garland chrysanthemum mousse, crab

Sea bream, egg custard, lily bulb

Prawn, fava bean paste

Duck breast, Sansho pepper sauce

煮物

南禅寺豆腐の穴子飛龍頭

筍 椎茸 百合根 鯉 若牛蒡 糸賀喜

Simmered

Deep fried tofu dumpling, conger eel

Bamboo shoot, shiitake mushroom, lily bulb, herring, burdock, bonito flakes

御食事

桜うどん 桜海老かき揚げ 又は 桜海老かき揚げ小井

Japanese rice, noodles

Sakura udon noodle, Sakura shrimp tempura

Or

Sakura shrimp tempura, steamed rice

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 | ⑤ Homemade tofu | | 1,100 |
| 数の子 | Herring roe | | 2,200 |

| | | | |
|----------|------------------------|---------|-------|
| 生野菜 | Fresh vegetable | | |
| グリーンサラダ | ⑤ 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 | ⑤ Fruit tomato | | 1,760 |
|------------|----------------|--|-------|

| | | | |
|-----------|---------------------------|--|-------|
| 御造里 | Sashimi | | |
| 京湯葉 | ⑤ 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 | ⑤ Deep-fried asparagus | | 2,640 |
| 野菜炭火焼き | ⑤ 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 | ⑤ Vegetables tempura | | 4,400 |
| 春野菜天ぷら | ⑤ 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 | ⑤ Boiled vegetable | | 1,430 |
| 一寸豆塩湯 | ⑤ 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 | ⑤ Spring vegetables tempura | | 4,400 |

| | | | |
|---------|--|--|-------|
| 朝掘り筍 | Bamboo shoot | | |
| 筍のお刺身 | ⑤ Sashimi bamboo shoot | | 6,050 |
| 筍の木の芽焼き | ⑤ Grilled bamboo shoot, Japanese pepper leaf | | 6,050 |
| 筍の唐揚げ | ⑤ 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 14:30) | (Last order 14:30) | | |
| 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~ |

⑤ 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.