

fiorentina

a tour of Italy's 20 regions and their cuisine. to celebrating Grand Hyatt Tokyo 20th anniversary through the year.
イタリア20州郷土料理巡りメニュー 冬のおすすめコースをお楽しみください。

menu del tour locale
イタリア5州 冬のおすすめコースメニュー

piedmont - bagna cauda
ピエモンテ州 バーニャカウダ
2,420

friuli-venezia julia - "yota" traditional ham and sauerkraut soup.
フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州 ヨータ トリエステ伝統のズッパ
1,430

valle d'aosta - potato gnocchi, fontina cheese, black truffle
ヴァッレ・ダオスタ州 フォンティーナチーズの自家製ポテトニョッキ 黒トリュフ
3,410

lombardy - ossobuco , saffron risotto
ロンバルディア州 ミラノ風オッソブーコ サフランリゾット添え
3,850

trentino-alto adige
apple strudel vanilla sauce, vanilla ice cream
トレンティーノ=アルト・アディジュ州
林檎のストルーデル アングレースソース バニラアイス添え
1,320

coffee or tea
コーヒー または 紅茶

10,000

prices above include tax and are subject to a 15% service charge
上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。

to ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions
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 ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

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



fiorentina

fiorentina フィオレンティーナ

puntarelle spear squid insalata
anchovy sauce bottarga sardinia
フンタレッラと楯烏賊のインサラータ
アンチョビソース サルデーニャ産ポータルガ

fresh truffle tagliolini
フレッシュトリュフのタリオリーニ

japanese beef fillet tagliata, balsamic vinegar
国産牛フィレ肉のタリアータ バルサミコクレマ

gianduja chocolate mousse, crunchy almond meringue
fresh berries, mascarpone ice cream
チョコレートアーモンドガコッフェスジャンドゥーヴムース
フレッシュベリーマスカルポーネチーズアイスクリーム

coffee or tea
コーヒー または 紅茶

8,910

stagione スタジオーネ

fiorentina antipasto misto
前菜盛り合わせ

spaghettini - alla ezo venison ragu, hiratake mushroom,
broccoli, red cabbage sprout, sour cream
蝦夷鹿肉ラグーと平直のスパグッティーニ
ブロッコリーと赤キャベツのスプラウト サワークリーム

grilled daily fish, prawn, calamari, herb, lemon
魚介のグリル ハーブとレモンの風味

japanese beef cheek brazato
polenta fritters, grilled endive
国産牛ホホ肉のブラザート
ポレンタフリットとアンティープのグリル マイクロローフ

today's dolce misto
本日のドルチェ盛り合わせ

coffee or tea
コーヒー または 紅茶

7,040

Mare マーレ

fiorentina salad raw ham
shrimp, squid, scallop, shallot vinaigrette
フィオレンティーナ シェフサラダ
エシャロットピネガーのドレッシング

seafood risotto
リゾットマーレ 天使の海老と海の幸

grilled swordfish, salmoriglio sauce, peperonata
カジキマグロのグリル サルモリッリオソース
ペペロナータ添え

coffee or tea
コーヒー または 紅茶

5,060

antipastio アンティバスト

fiorentina antipasto misto
本日の前菜盛り合わせ

crispy fried calamari, herb mayonnaise
カラマリのフリット ハーブマヨネーズ添え

◎ caprese - italian burrata cheese, fruit tomato
イタリア産ブッラータチーズとフルーツマトのカプレーゼ

white fish carpaccio, spring vegetables, bottarga
本日の白身魚のカルパッチョ 季節野菜 ポータルガ

caesar salad - romaine lettuce, anchovy dressing, croutons
crispy pancetta, parmesan cheese
シーザーサラダ ロメインレタスとパンチェッタ アンチョビドレッシング

fiorentina salad - cured ham, shrimp, squid, scallop, shallot vinaigrette
フィオレンティーナシェフサラダ エシャロットピネガーのドレッシング

cured ham melon, olive
生ハムメロン オリーブ添え

truffle french fries, truffle aioli
トリュフフレンチフライ トリュフアイオリ

zuppa スツパ

daily soup
本日のスープ

tuscan minestrone
ミネストローネ

pizza ピッツァ

◎ margherita - tomato, mozzarella, basil
トマト モッツァレラチーズ バジルのピッツァマルゲリータ

cured ham e rucola - raw ham, arugula, mozzarella
生ハム ルッコラのピッツァ

◎ quattro formaggi - mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio cheese
4種のイタリアンチーズのピッツァ

risotto リゾット

porcini risotto
ホルチーニリゾット

seafood risotto
リゾットマーレ 天使の海老と海の幸

small regular

1,980

2,530

2,860

2,750

1,430 1,980

1,870 2,640

2,860

2,420

770 1,100

1,100 1,540

2,420

2,970

2,750

pasta パスタ

spaghettini - alla ezo venison ragu, hiratake mushroom, broccoli,
broccoli, red cabbage sprout, sour cream
蝦夷鹿肉ラグーと平直のスパグッティーニ
ブロッコリーと赤キャベツのスプラウト サワークリーム

penne alla bolognese - meat sauce, italian parsley
ペンネ ボロネーゼ

spaghettini neapolitan - tomato sauce, bacon, onion, mushroom, bell pepper
スパグッティーニ ナポリタン 70s

spaghettini carbonara - pancetta, porcini
ホルチーニとパンチェッタのスパグッティーニ カルボナーラ

spaghettini alla pescataria - tomato sauce, shrimp, seafood
スパグッティーニ ペスカトーレ 天使の海老と海の幸のトマトソース

bavettini alla genovese - king crab, green asparagus, genovese pesto
タラバ蟹とアスパラガスのバヴェッティーニ ジェノベーゼソース

secondi piatti セcondo ピアット

grilled swordfish, salmoriglio sauce, peperonata
カジキマグロのグリル サルモリッリオソースペペロナータ添え

grilled daily fish, prawn, calamari, herb, lemon
魚介のグリル ハーブとレモンの風味

roasted japanese chicken, herb, potatoes
ハーブでマリネした信玄どりとポテトのロースト

scallopini milanese, arugula, fruit tomato
仔牛のミラノ風カツレツ ルッコラとフルーツマト添え

japanese beef sirloin tagliata, balsamic vinegar
国産牛サーロインのタリアータ バルサミコクレマ

bistecca alla fiorentina ~ chianina beef ~
ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ〜キアニーナ牛〜
※数量限定での販売になります

snack スナック

clubhouse sandwich, french fries
クラブハウスサンドウィッチ フレンチフライ添え

fiorentina cheeseburger, french fries
フィオレンティーナチーズバーガー フレンチフライ添え

curry rice (beef or shrimp), green salad
カレーライス グリーンサラダ添え ビーフ または シュリンプ

tsumami set (white fish carpaccio, prosciutto di parma, cheese cookies)
おつまみセットー人前 (白身魚のカルパッチョ, 生ハムチーズクッキー)