fiorentina

summer menu

chilled cappellini with sea urchin, caviar
ウニの冷製カッペリーニ キャビア添え

4,950

chilled cappellini arrabbiata
fruit tomato, burrata cheese sauce
フルーツトマトの冷製アラビアータ ブラータソース

3,630

insalata di mare
fruit tomato, sicilian olives
インサラータ マーレ
フルーツトマト シチリア産オリーブ

2,750

sicilian taliolini al limone
シチリア産レモンのタリオリーニ

2,970

grilled kirishima olive red pork,
3 sauces, checca, balsamic, gremolata
鹿児島県産霧島オリーブ赤豚のグリル
ケッカソース バルサミコ グレモラータ

4,840

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。
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

estate
エスターテ

insalata di mare
fruit tomato, sicilian olives
インサラータマーレ
フルーツトマト シチリア産オリーブ

rigatoni - sustainable salmon, fennel, pepperoncino
サーモンマリネとフェンネルコンフィのリガトーニ ペペロンチーノ

saltinmbocca alla romana, roast potatoes
marsala butter sauce
サルティンボッカ ローストポテトとズッキーニチップス マルサラバターソース

pistachio semifreddo, cherry compote, red wine arabesque
ピスタチオセミフレッド チェリーコンポート 赤ワインアラベスク

coffe or tea
コーヒー または 紅茶

5,940

fiorentina
フィオレンティーナ

fiorentina antipasto misto
前菜盛り合わせ
|
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

tiramisu
ティラミス

coffee or tea
コーヒー または 紅茶

6,930

prefix course
プリフィックス コース

2 course menu

choose one antipasto or soup and pizza or pasta
アンティパスティまたはスープから1品、ピザまたはパスタから1品お選びください。

add 1,210 for spaghettini alla pescatora
add 1,320 for the bavettini alla genovese
スパゲッティーニ ペスカトーレ 天使の海老と海の幸のトマトソース (+1,210)
タラバ蟹とアスパラガスのバベッティーニ ジェノベーゼソース (+1,320)

3,520

2 course menu

choose one antipasti or soup and secondi
アンティパスティまたはスープから1品、セコンド ピアットから1品お選びください。

add 1,760 for the tagliata japanese beef sirloin
国産牛サーロインのタリアータ(+1,760)

4,620

Antipasti アンティパスティ

	small	regular
fiorentina antipasto misto 本日の前菜盛り合わせ		1,980
caprese - italian burrata cheese, fruit tomato イタリア産ブッラータチーズとフルーツトマトのカプレーゼ		2,860
white fish carpaccio, bottarga, micro herb 本日の白魚のカルパッチョ ボッタルガ マイクロハーブ		2,750
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	1,430	1,980
fiorentina salad - cured ham, shrimp, squid, scallop, shallot vinaigrette フィオレンティーナシェフズサラダ エシャロットビネガーのドレッシング	1,870	2,640
cured ham melon, olive 生ハムメロン オリーブ添え		2,860
truffle french fries, truffle aioli トリュフフレンチフライ トリュフアイオリ		2,420
crispy fried calamari, herb mayonnaise カラマリのフリット ハーブマヨネーズ添え		2,530

Zuppa ズッパ

daily soup 本日のスープ	770	1,100
tuscan minestrone ミネストローネ	1,100	1,540

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	2,420
cured ham e rucola - arugula, mozzarella 生ハム ルッコラのピッツァ	2,970
quattro formaggi - mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio cheese 4種のイタリアンチーズのピッツァ	2,750

Risotti リゾット

porcini risotto ポルチーニリゾット	3,190
seafood risotto リゾットマーレ 天使の海老と海の幸	3,740

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	2,530
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	2,750
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	2,860

Ⓥ vegetarian ベジタリアン

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

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。

Pasta パスタ

rigatoni - sustainable salmon, fennel, peperoncino **2,530**
サーモンマリネとフェンネルコンフィのリガトーニ ペペロンチーノ

penne alla bolognese - beef ragu, tomato sauce, italian parsley **2,530**
ペンネ ボロネーゼ

spaghettini napolitan - tomato sauce, pancetta, onion, mushroom, bell pepper **2,640**
スパゲッティーニ ナポリタン 70s

spaghettini alla carbonara – pancetta, cage free eggs (+2,200 add truffl **2,750**
平飼い卵とパンチェッタのスパゲッティーニ カルボナーラ（トリュフ追加 +2,200）

spaghettini alla pescatora - tomato sauce, shrimp, calamari, scallop, white fish **3,740**
スパゲッティーニ 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 **3,850**
タラバ蟹とアスパラガスのバベッティーニ ジェノベーゼソース

gluten free pasta is available on request.
ご希望によりグルテンフリーパスタをご用意いたします。

Secondi piatti セコンド ピアット

grilled swordfish - angel shrimp, hokkaido scallop, calamari, salmoriglio sauce **3,850**
魚介のグリル カジキマグロ 天使の海老 北海道産帆立 槍烏賊 サルモリッリオソース

roasted japanese chicken, herb, potatoes **3,960**
ハーブでマリネした信玄どりとポテトのロースト

australian pan-fried lamb chops, white kidney beans puree, anchovy caper sauce **4,070**
オーストラリア産ラムチョップのソテー 白インゲン豆のピューレ アンチョビとケッパーのソース

japanese beef sirloin tagliata, balsamic vinegar **5,610**
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〜 **33,000**
ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ〜キアニーナ牛〜
※limited quantities available. not available for prefix courses.
※数量限定での販売になります。プリフィクスコースではお選びいただけません。

Dolci デザート

calzone melted italian chocolate, mascarpone cheese, berries **1,980**
カルツォーネ イタリア産チョコレート マスカルポーネチーズ ベリー

fiorentina pancakes, pistachio cream, mascarpone cheese, chocolate cream **2,750**
フィオレンティーナ パンケーキ ピスタチオクリーム マスカルポーネチーズ チョコレートクリーム

fiorentina seasonal parfait **1,870**
フィオレンティーナ 特製 季節のパルフェ

tiramisu **990**
ティラミス

frozen yogurt soft ice cream **550**
フローズン ヨーグルト ソフトクリーム

"affogato"- vanilla ice cream, espresso **990**
フィオレンティーナ アイスクリーム アフォガート

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