

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
林檎のストゥルーデル アングレーズソース 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





inverno
インヴェルノ

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 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 マイクロリーフ

today's dolce
本日のドルチェ

coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

5,500

fiorentina lunch
フィオレンティーナランチ

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

daily soup
本日のスープ

spaghettini-neapolitan
tomato sauce, bacon, onion, mushroom, bell pepper
スパゲッティニ ナポリタン 70s

or または

beef curry rice
ビーフカレーライス

coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

4,730

pasta or pizza lunch
パスタまたはピッツアのランチ

daily soup
本日のスープ

spaghettini alla ezo venison ragu, hiratake mushroom
broccoli, red cabbage sprout, sour cream (large size +550yen)
蛸夷鹿肉ラグーと平茸のスパゲッティニ
ブロッコリーと赤キャベツのスパラウト サワークリーム(Lサイズ +550円)

or または

please select any pizza from our main menu
ピザをアラカルトメニューより1つお選びください

coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

3,520

antipastio アンティパスト

small regular

Table with 3 columns: Item name, small price, regular price. Includes items like fiorentina antipasto misto, crispy fried calamari, caprese, white fish carpaccio, caesar salad, fiorentina salad, cured ham melon, truffle french fries.

zuppa スツパ

Table with 3 columns: Item name, small price, regular price. Includes daily soup, tuscan minestrone.

pizza ピッツァ

Table with 3 columns: Item name, small price, regular price. Includes maraherita, cured ham e rucola, quattro formaggi.

risotto リゾット

Table with 3 columns: Item name, small price, regular price. Includes porcini risotto, seafood risotto.

pasta パスタ

Table with 3 columns: Item name, small price, regular price. Includes spaghettini - alla ezo venison ragu, penne alla bolognese, spaghettini neapolitan, spaghettini carbonara, spaghettini alla pescatora, bavettini alla genovese.

secondi piatti セCOND ピアット

Table with 3 columns: Item name, small price, regular price. Includes grilled swordfish, grilled daily fish, roasted japanese chicken, scallopini milanese, japanese beef sirloin tagliata, bistecca alla fiorentina.

snack スナック

Table with 3 columns: Item name, small price, regular price. Includes clubhouse sandwich, fiorentina cheeseburger, curry rice, tsumami set.

④ 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.

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified.
Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system.