

# THE OAK DOOR

## ソフトアイスクリーム サンデー

ブラックシュガーゼリー クランブル 響ウィスキー

ラズベリー メレンゲ グランマニエ

コーヒーゼリー ココアクッキー カルーアリキュール

チョコレートブラウニー バナナ ダークラム

## オークドア パブロバ

ストロベリー メレンゲ ホイップクリーム バニラアイスクリーム

## バイクドチーズケーキ

ブルーベリー

チーズプレート フルーツ ナッツブレッド

国産フルーツプレート

## ティー & コーヒー

アッサム、ブラックファースト、ダージリン、アールグレイ

カモミールフラワー、レモンベルベナ、ペパーミント

コーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、カプチーノ

\*ご希望によりコーヒー・紅茶のおかわりを承ります

## 1,500 SOFT VANILLA ICE CREAM SUNDAE

Black sugar jelly, crumble, Hibiki

Fresh raspberries, meringue, Grand Marnier

Coffee jelly, cocoa nib cookie, Kahlua liqueur

Chocolate brownie, banana, dark rum

## THE OAK DOOR PAVLOVA

Fresh raspberries, meringue, cream, vanilla ice cream

## BAKED CHEESE CAKE

Blueberries

2,200 CHEESE SELECTION Toasted fruits and nut bread

2,500 JAPANESE SEASONAL FRUIT PLATE

## 1,050 TEA & COFFEE

Assam, Breakfast, Darjeeling, Earl Grey,

Chamomile, Lemon Verbena, Peppermint,

Coffee, Espresso, Café Latte, Cappuccino

\*All coffee and tea drinks are refillable on request

## ポート

ニーポート レイト ボトルド ヴィンテージ 2012

グラハム 30年

テイラー 20年

## PORT

1,200 Nieport LBV 2012

2,400 Graham 30 years

2,400 Taylor's 20years

## コニャック

レミーマルタン VSOP

レミーマルタン XO

ポールジロー 15年 ヴィエーユ レゼルブ

ヘネシー XO

## COGNAC

1,850 Rémy Martin VSOP

5,000 Rémy Martin X.O.

2,500 Paul Giraud 15 years Vieille Reserve

3,400 Hennessy X.O.

## カルヴァドス

ブラー グラン ソラージュ

シャトー ド ブレイユ 15年

## CALVADOS

1,750 Boulard Grand Solage

2,500 Chateau du Breuil 15 years

## グラッパ

ルーチェ

## GRAPPA

2,800 Luce

To greater ensure the 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。

Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.  
上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします。

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

