

THE OAK DOOR

STEAKHOUSE SET

12,500

FRUIT TOMATO

フルーツトマトサラダ

TARABA CRAB CAKES Remoulade sauce

タラバガニのクラブケーキ レムラードソース

F1 TENDERLOIN Hokkaido

F1 テンダーロインステーキ 北海道産

or または

◎ A5 TENDERLOIN Hokkaido

A5 テンダーロインステーキ 北海道産 (+7,000)

WHIPPED POTATOES Sour cream

マッシュポテト サワークリーム

YAMANASHI CORN bacon

山梨県産コーン ベーコン

JAPANESE WHISKY SUNDAE

Black sugar jelly, crumble

ジャパニーズ ウィスキーサンデー

ブラックシュガーゼリー クランブル

THE OAK DOOR SET

10,500

CAESAR SALAD

Baby gem lettuce, sourdough croutons, bacon

シーザーサラダ

ロメインレタス サワーブレッドのクルトン ベーコン

CHILLED YAMANASHI CORN SOUP Crab

山梨県産 冷製コーンスープ 蟹

CANADIAN PRIME TENDERLOIN

カナダ産 プライム テンダーロインステーキ

or または

PORK CHOP 20 days dry aged

20日間乾燥熟成したポークチョップ

DIRTY POTATOES

Sour cream, parmesan cheese, paprika, green onion

ダーティーポテト

サワークリーム パルメザンチーズ パプリカ グリーンオニオン

GRILLED ASPARAGUS

アスパラガスのグリル

CHOCOLATE BROWNIE BANANA SUNDAE

Dark rum

チョコレートブラウニーバナナサンデー

ダークラム

CHEF'S SET

14,500

SEAFOOD ON ICE

Atlantic lobster, Taraba crab, scallop ceviche

Sustainable tiger prawns

シーフード テイスティングプレート

ロブスター タラバガニ 帆立貝のセビーチェ

サステイナブル タイガーブラウン

NEW ENGLAND STYLE CLAM CHOWDER Bacon

ニューイングランドクラムチャウダー ベーコン

CANADIAN PRIME TENDERLOIN

カナダ産 プライム テンダーロインステーキ

or または

◎ A5 TENDERLOIN Hokkaido

A5 テンダーロインステーキ 北海道産 (+7,000)

or または

ATLANTIC LOBSTER Herb butter, lemon

アトランティックロブスター ハーブバター レモン

WHIPPED POTATOES Sour cream

マッシュポテト サワークリーム

GRILLED ASPARAGUS

アスパラガスのグリル

WILD MUSHROOMS Fresh herbs

マッシュルームのソテー フレッシュハーブ

THE OAK DOOR PAVLOVA

Raspberries, meringue, cream, vanilla ice cream

オールドア パブロバ

ラズベリー メレンゲ ホイップクリーム バニラアイスクリーム

Choice of coffee or tea with all set menus
全てのセットにはコーヒーまたは紅茶が含まれております。

Prices are subject to consumption tax and 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

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、食事制限が御座りのお客様は、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



THE OAK DOOR

DINNER
ディナーアラカルト

STARTERS

前菜

CHORIZO DE BELLOTA

Crispy goat cheese, Shizuoka colorful tomatoes
ベジュータのチョリソー
クリスピーゴートチーズ 静岡県産カラフルトマト
2,500

◎ TARABA CRAB CAKES Remoulade sauce

タラバガニのクラブケーキ レムラードソース
2,800

OCEAN FRIENDLY TIGER PRAWN COCKTAIL

タイガーブラウンカクテル
2,500

SOUPS

スープ

CHILLED YAMANASHI CORN SOUP Crab

山梨県産 冷製コーンスープ 蟹
1,400

SALADS

サラダ

◎ FRUIT TOMATO

Organic sweet onion, extra virgin olive oil
フルーツトマト オーガニックスイートオニオン
エキストラヴァージンオリーブオイル
1,500

48 MONTH JOSELITO IBERICO HAM

ホセリート イベリコハム(48ヶ月熟成) 20g
2,800 / per 20g

◎ SIZZLING IWATE SCALLOPS Herb butter

岩手県産帆立貝のロースト ハーブバター
3,100

AHI POKE

Big eye tuna, avocado, sesame, lavoche bread
アヒボキ
ツナ アボカド セサミ ラボッシュ
2,700

SEAFOOD ON ICE

Atlantic lobster, Taraba crab, scallop ceviche,
Sustainable tiger prawns
シーフード テイスティングプレート
ロブスター タラバガニ 帆立貝のセビーチェ
サステイナブル タイガーブラウン
5,000

◎ NEW ENGLAND STYLE CLAM CHOWDER

Oak Door bacon
ニューイングランドクラムチャウダー ベーコン
1,800

◎ TOKYO GARDEN GREENS

Quinoa, carrot, cucumber, tomatoes, red onion, avocado
東京ガーデンサラダ キヌア キャロット
キュウリ トマト レッドオニオン アボカド
1,700

◎ CAESAR SALAD

Baby gem lettuce, sourdough croutons, Oak Door bacon
シーザーサラダ ロメインレタス
サワーブレッドのクルトン ベーコン
2,000

FROM OUR OAK CHARCOAL GRILL

チャコール グリル

At The Oak Door, we take pride in providing the best possible steak experience. We source our beef both locally and internationally. All of our steaks are seasoned only with sea salt and freshly cracked black pepper, charcoal grilled over oak, and then char-broiled to your liking in our 900c broiler oven. This ensures that every steak is sealed with a mouthwatering crust. Keeping our preparation of our steaks simple makes it easy to taste the quality beef we offer. Try any one of our homemade sauces to accompany your perfect steak.

The Oak Doorでは国内外より取り寄せた最高級の牛肉を使用し、お客様の思い出に残るようなステーキをご提供しております。すべてのステーキは海塩と黒コショウだけで味付けされ、オークの炭火で表面を焼いた後900度のオーブンでお好みの焼き加減に仕上げられます。この工程により肉のうまみがすべて凝縮されます。また、調理工程をシンプルにする事で、牛肉本来の味をご堪能いただけます。是非、自家製ソースと共に召し上がりくださいませ。

JAPANESE WAGYU BEEF

国産和牛ビーフ

F1 TOMAHAWK Hokkaido

F1 トマホークステーキ
北海道産
48,600 1,600g / 56oz

◎ A5 TENDERLOIN Hokkaido

A5 テンダーロインステーキ
北海道産
14,000 170g / 6oz

A5 TENDERLOIN Yamagata

A5 テンダーロインステーキ
山形県産
18,000 170g / 6oz

A4 SIRLOIN Yamagata

A4 サーロインステーキ
山形県産
12,000 140g / 5oz

A4 SIRLOIN Oita

A4 サーロインステーキ
大分県産
10,000 140g / 5oz

NORTH AMERICAN PRIME BEEF

北米産プライムビーフ

TENDERLOIN Ontario, Canada

テンダーロインステーキ
カナダ オンタリオ産
6,500 170g / 6oz 9,900 280g / 10oz

STRIP LOIN Nebraska, USA

ストリップロインステーキ
アメリカ ネブラスカ産
3,800 170g / 6oz 7,200 340g / 12oz

RIB EYE Nebraska, USA

リブアイステーキ
アメリカ ネブラスカ産
9,800 450g / 16oz

T-BONE Nebraska, USA

Tボーンステーキ
アメリカ ネブラスカ産
22,000 900g / 32oz

OTHER MAINS

メイン

ATLANTIC LOBSTER Herb butter, lemon

アトランティックロブスター ハーブバター レモン
6,200 / 600g 3,100 / Half

MARKET FISH Lemon

本日のお魚 レモン
3,600

SHINGEN HALF CHICKEN Fresh herbs, lemon

ハーフ信玄どりのロースト
フレッシュハーブ レモン
3,600

◎ PORK CHOP Chiba prefecture, 20 days dry aged

20日間乾燥熟成した千葉県産のポークチョップ
5,900

MOTTAINAI RACK OF LAMB

モッタイナイ ラム
7,500

CHEF PATRICKS BABY BACK RIBS

Spicy pickled carrots
パトリックのポークベイビーバックリブ
スパイスキャロットピクルス
3,000

◎ CHAR-BROILED CAULIFLOWER

Super grain rice, oregano pesto
Tomato and bean ragout
カリフラワーのロースト
ホワイトカリフラワー 雑穀米 トマトと豆の煮込み
オレガノのペースト
2,500

FUKUSHIMA PREFECTURE

福島県

A4 STRIP LOIN

A4 ストリップロインステーキ
4,000 140g / 5oz

PORK LOIN

ポークロイン
2,400

HALF CHICKEN Fresh herbs, lemon

ハーフチキンのロースト フレッシュハーブ レモン
3,600

As a part of CSR efforts, Grand Hyatt Tokyo supports the rebuilding of areas affected by the aftermath of the Tōhoku earthquake and tsunami of 11th March, 2011. In collaboration with farmers of Fukushima prefecture, we are pleased to showcase locally raised products sourced from Tohoku. グランドハイアット 東京ではCSR活動の一環として、東日本大震災で被災した地域の食材を提供することにより被災地域に密着した継続的復興支援を目指しています。

ON THE SIDE

サイドディッシュ
600

◎ POTATO FRIES Parsley

フライドポテト パセリ

◎ WHIPPED POTATO Sour cream

マッシュポテト サワークリーム

◎ DIRTY POTATOES Sour cream,

Parmesan cheese, paprika, green onion
ダーティーポテト サワークリーム
パルメザンチーズ パプリカ グリーンオニオン

◎ MACARONI AND CHEESE

マカロニチーズ

◎ GREEN ASPARAGUS

グリーンアスパラガス

YAMANASHI CORN Oak Door bacon

山梨県産コーン オークドアベーコン

WILD MUSHROOMS Fresh herbs

マッシュルームのソテー フレッシュハーブ

◎ CREAMY SPINACH Nutmeg

ほうれん草のクリーム煮 ナツメグ

◎ Vegetarian ベジタリアン ◎ Signature シグネチャーディッシュ

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.
食事にアレルギーのあるお客様、食事制限がごありのお客様は、ご注文の際に併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

