

THE OAK DOOR

STARTERS

前菜

TIGER PRAWN COCKTAIL

タイガーブラウンカクテル サステイナブル タイガーブラウン
2,970

POKE Yellowtail, avocado, sesame, lavash crisps

ポキ ハマチ アボカド セサミ ラヴァッシュ
2,970

FRIED CALAMARI Chili dip

カラマリフリット チリディップ
2,750

SALADS

サラダ

① 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
2,200

SOUPS

スープ

② NEW ENGLAND CLAM CHOWDER The Oak Door bacon

ニューイングランドクラムチャウダー ベーコン
1,980

③ SIZZLING IWATE SCALLOPS Herb butter, lemon

岩手県産帆立貝のグリル ハーブバター レモン
4,180

36-MONTH BELLOTA IBERICO HAM

36ヶ月熟成 ベジヨータイベリコハム
3,520 / 20g

④ BURRATA FROM THE SHIBUYA CHEESE STAND

Grilled chicory, roasted parsnip, honey, orange-walnut oil
渋谷チーズスタンド ブッラータ
チコリーのグリル ローストパースニップ ハチミツ オレンジ クルミ
3,520

⑤ CAESAR SALAD Gem lettuce, sourdough croutons,

The 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
2,750

WHITE BEAN AND SAVOY CABBAGE SOUP

Roasted chicken, black truffle
白いんげん豆とサボイキャベツのスープ
チキンのロースト 黒トリュフ
1,760

⑥ CRAB CAKES King crab, snow crab, remoulade sauce

クラブケーキ タラバガニとズワイガニ レムロードソース
4,180

SEAFOOD ON ICE Atlantic lobster, cherry stone clams,

Scallop ceviche, tiger prawns, king crab legs
シーフード テイスティングプレート ロブスター ハマグリ
帆立貝のセビーチェ サステイナブル タイガーブラウン タラバガニ
13,200

⑦ TOKYO GARDEN GREENS Quinoa, carrot, cucumber,

tomato, red onion, avocado, red wine vinaigrette
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 レッドワインヴィネグレット
2,420

FROM OUR OAK CHARCOAL GRILL

チャコールグリル

Simply grilled over oak wood charcoal and finished in our 900c broiler oven, highlighting the true flavor of quality beef with a mouthwatering crust. Please enjoy with our homemade sauces.
オークの炭火で表面を焼いた後900°Cのオーブンで仕上げられます。食感の良い焼き目と上質な牛肉本来の味を、自家製ソースと一緒に楽しみください。

JAPANESE WAGYU BEEF

HOKKAIDO F1 TOMAHAWK

F1トマホーク
53,460 1,600g / 56oz

⑧ HOKKAIDO A5 TENDERLOIN

北海道産A5テンドーロイン
15,400 170g / 6oz

YAMAGATA A5 TENDERLOIN

山形産A5テンドーロイン
20,900 170g / 6oz

YAMAGATA A4 SIRLOIN

山形産A4サーロイン
13,750 140g / 5oz

OITA A4 SIRLOIN

大分県産A4サーロイン
11,000 140g / 5oz

NORTH AMERICAN BEEF

CANADIAN PRIME TENDERLOIN

カナダ産牛プライムテンドーロイン
11,000 170g / 6oz 17,600 280g / 10oz

CANADIAN PRIME STRIP LOIN

カナダ産プライムストリップロイン
6,600 170g / 6oz 13,200 340g / 12oz

CANADIAN PRIME RIB EYE

カナダ産牛プライムリブアイ
19,800 450g / 16oz

CHEF'S SELECTION

OMAHA PRIME PORTERHOUSE

US産牛オマハプライムポーターハウス
39,600 1,300g / 46oz

OMAHA PRIME T-BONE

US産牛オマハプライムTボーン
28,600 900g / 32oz

OMAHA PRIME BONE-IN STRIPLOIN

US産牛オマハプライムボーンインストリップロイン
22,000 700g / 25oz

SAUCES

ソース

GREEN PEPPERCORN

グリーンペッパーコーン

⑨ BARBECUE

バーベキューソース

⑩ CHIMICHURRI

チミチュリ

⑪ BEARNAISE

ベアルネーズ

⑫ HORSERADISH CREAM

ホースラディッシュクリーム

PONZU

ボン酢

OTHER MAINS

メインディッシュ

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
6,820 450g / 16oz 3,410 half

GRILLED MARKET FISH

本日のお魚のグリル
3,960

AUSTRALIAN LAMB CHOPS

オーストラリア産のラムチョップ
7,150

SIDES

サイドディッシュ

⑬ POTATO FRIES

フライドポテト
1,430

⑭ WHIPPED POTATO

マッシュポテト
1,430

⑮ DIRTY POTATOES

ダーティーポテト
1,430

⑯ MACARONI AND CHEESE

マカロニチーズ
1,430

⑰ GRILLED ASPARAGUS

アスパラガスのグリル
1,650

⑱ CREAMY SPINACH

ほうれん草のクリーム煮
1,650

⑲ WILD MUSHROOMS

マッシュルームのソテー
1,650

BROCCOLI Pancetta dressing

ブロッコリー パンチェッタドレッシング
1,650

⑳ Signature シグネチャーディッシュ ㉑ Vegetarian ベジタリアン

To ensure greater 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 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。

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

STEAKHOUSE SET

14,850

Per person お一人様

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

SIZZLING IWATE SCALLOPS

Herb Butter
岩手県産帆立貝のグリル ハーブバター

CANADIAN PRIME TENDERLOIN

カナダ産牛プライムテンドーロイン

OR

HOKKAIDO A5 TENDERLOIN

北海道産A5テンドーロイン (+4,400)

WHIPPED POTATO CREAMY SPINACH

マッシュポテト
ほうれん草のクリーム煮

JAPANESE WHISKY SUNDAE

ジャパニーズ ウィスキーサンデー

THE OAK DOOR SET

11,550

Per person お一人様

CAESAR SALAD

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

WHITE BEAN AND SAVOY CABBAGE SOUP

Roasted chicken, black truffle
白いんげん豆とサボイキャベツのスープ
チキンのロースト 黒トリュフ

CANADIAN PRIME STRIP LOIN

カナダ産プライムストリップロイン

OR

20-DAY DRY AGED PORK CHOP

20日間熟成 千葉県産ポークチョップ

OR

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

DIRTY POTATOES GRILLED ASPARAGUS

ダーティーポテト
アスパラガスのグリル

CHOCOLATE BROWNIE BANANA SUNDAE

Meyer 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

18,150

Per person お一人様

Minimum 2 persons
2名様からのシェアスタイル

SEAFOOD PLATTER

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

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

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

HOKKAIDO F1 TENDERLOIN

北海道産F1テンドーロイン

OR

HOKKAIDO A5 TENDERLOIN

北海道産A5テンドーロイン (+7,700)

WHIPPED POTATO GRILLED ASPARAGUS WILD MUSHROOMS

マッシュポテト
アスパラガスのグリル
マッシュルームのソテー

THE OAK DOOR PAVLOVA

Fresh berries, meringue, cream, vanilla ice cream
オークドア パヴロバ
ミックスベリー 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 included 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。

To ensure greater 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 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。

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。

