THE OAK DOOR

STARTERS
前菜

TIGER PRAWN COCKTAIL
タイガープラウンカクテル サステイナブル タイガープラウン
2,970

SEAFOOD ON ICE King crab legs, cherry stone clams, Scallop ceviche, tiger prawns
シーフード テイスティングプレート タラバガニ ハマグリ
帆立貝のセビーチェ サステイナブル タイガープラウン

Individual
おひとり様
6,050

Sharing style with Atlantic lobster
ロブスターを追加したシェアスタイル
13,200

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

36-MONTH BELLOTA IBERICO HAM
36ヶ月熟成 ベジョータイベリコハム
3,520 / 20g

Ⓥ **TOKYO BURRATA FROM THE SHIBUYA CHEESE STAND**
Field mustard, Meyer lemon, mustard “caviar”
渋谷チーズスタンドの東京ブラータ
菜の花 マイヤーレモン マスタード"キャビア"
3,520

Ⓢ **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 レムラードソース
4,180

FRIED CALAMARI Chili dip
カラマリフリット チリディップ
2,750

Ⓢ **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

GARLIC PRAWN Noilly prat, red chili
ガーリックシュリンプ ノイリープラット レッドチリ
2,970

KAGAWA WHITE ASPARAGUS Smoked salmon, dill
香川県産ホワイトアスパラガス スモークサーモン ディル
3,520

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
2,200

Ⓥ **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

Ⓢ **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

SOUPS
スープ

Ⓢ **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

GREEN PEA King crab, Meyer lemon
グリーンピース タラバガニ マイヤーレモン
1,760

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℃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お楽しみください。

JAPANESE WAGYU BEEF
国産和牛

F1 TOMAHAWK
F1トマホーク
53,460 1,600g / 56oz

Ⓢ **HOKKAIDO A5 TENDERLOIN**
北海道産A5テンダーロイン
15,400 170g / 6oz

YAMAGATA A5 TENDERLOIN
山形牛A5テンダーロイン
20,900 170g / 6oz

YAMAGATA A4 SIRLOIN
山形牛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
北米産牛

CANADIAN PRIME TENDERLOIN
カナダ産牛プライムテンダーロイン
11,000 170g / 6oz 22,000 340g / 12oz

CANADIAN PRIME STRIP LOIN
カナダ産牛プライムストリップロイン
6,600 170g / 6oz 13,200 340g / 12oz

OMAHA PRIME RIB EYE
US産牛オマハプライムリブアイ
19,800 450g / 16oz

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

Ⓥ **BARBECUE**
バーベキューソース

Ⓥ **CHIMICHURRI**
チミチュリ

Ⓥ **BEARNAISE**
ベアルネーズ

Ⓥ **HORSERADISH CREAM**
ホースラディッシュクリーム

PONZU
ポン酢

SURF AND TURF
サーフ & ターフ

HALF ATLANTIC LOBSTER
アトランティックロブスター
3,410 225g / 8oz

GRILLED TIGER PRAWN
タイガープラウンのグリル
1,485 3pc

BUTTER POACHED KING CRAB LEG
バターポーチタラバガニ足ボイル
5,280 225g / 8oz

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

GRILLED MARKET FISH
本日のお魚のグリル
3,960

GRILLED RAINBOW TROUT
ニジマス"富士山サーモン"のグリル
3,960

Ⓢ **DRY AGED CHIBA PORK CHOP** 20-day dry aged
20日間熟成 千葉県産ポークチョップ
6,490

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
3,960

AUSTRALIAN LAMB CHOPS
オーストラリア産ラムチョップ
7,150

SMOKED PORK BACK RIBS Pickled vegetables
スモークポークバックリブ 野菜のピクルス
3,960

Ⓥ **HERB GNOCCHI** Morrel mushroom, broad beans
ハーブニョッキ モリーユ茸 そら豆
2,860

SIDES
サイドディッシュ

Ⓥ **POTATO FRIES**
フライドポテト
1,430

Ⓥ **DIRTY POTATOES**
ダーティーポテト
1,430

Ⓥ **GRILLED ASPARAGUS**
アスパラガスのグリル
1,650

Ⓥ **JAPANESE MUSHROOMS**
キノコのソテー
1,650

Ⓥ **ROASTED KABU TURNIP**
蕪のロースト
1,650

Ⓥ **WHIPPED MAY QUEEN POTATO**
マッシュポテト
1,430

Ⓥ **MACARONI AND CHEESE**
マカロニチーズ
1,430

Ⓥ **CREAMY SPINACH**
ほうれん草のクリーム煮
1,650

BROCOLINI Anchovy
ブロッコリーニ アンチョビ
1,650

SWISS CHARD Smoked bacon
スイスチャード スモークベーコン
1,650

Ⓢ Signature シグネチャーディッシュ Ⓥ 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。
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
Per person おひとり様

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

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 レムラードソース

CANADIAN PRIME TENDERLOIN
カナダ産牛プライムテンダーロイン
OR
HOKKAIDO A5 TENDERLOIN
北海道産A5テンダーロイン (+4,840)

WHIPPED MAY QUEEN 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

14,850

THE OAK DOOR SET
Per person おひとり様

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

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

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 WHOLE 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
BUTTERED SPRING PEAS
ダーティーポテト
バターエンドウ豆

CHOCOLATE BROWNIE BANANA SUNDAE
Myers's dark rum
チョコレートブラウニーバナナサンデー
マイヤーズラム

11,550

TOUR OF JAPAN
Per person おひとり様

KAGAWA WHITE ASPARAGUS
Smoked salmon, dill
香川県産ホワイトアスパラガス
スモークサーモン ディル

SIZZLING IWATE SCALLOPS
Herb butter
岩手県産帆立貝のグリル ハーブバター

HOKKAIDO F1 TENDERLOIN
北海道産F1テンダーロイン
OR
HOKKAIDO A5 TENDERLOIN
北海道産A5テンダーロイン (+7,700)

WHIPPED MAY QUEEN POTATO
SWISS CHARD
Smoked bacon
100-DAY MAITAKE MUSHROOM
マッシュポテト
スイスチャード スモークベーコン
100日まいたけのソテー

THE OAK DOOR PAVLOVA
Murata farm Strawberries
Meringue, cream, vanilla ice cream
オークドア パブロバ
村田農園苺
メレンゲ ホイップクリーム バニラアイスクリーム

17,930

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。
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。