

Appetizer All-you-can-eat -前菜 お好きなだけお楽しみください

Farmers poached egg, The Oak Door bacon, tomato, onions, bread and butter

ファーマーズポーチドエッグ オークドア オリジナルベーコン トマト

Cured salmon, Turkish simit, roe, avocado, horseradish

熟成サーモンのベークル アボカド ホースラディッシュ イクラ

Belgian waffle, bacon, maple syrup

ベルギーワッフル ベーコン メープルシロップ

Gambas, brioche, lemon, white wine, chili, honey

アカエビ プリオッシュ レモン 白ワイン チリ ハチミツ

Mini truffle beef burger, cheddar cheese, onions, truffle aioli

ミニトリュフバーガー チェダーチーズ オニオン トリュフアイオリ

Main dish Please choose one -メインディッシュ 一品お選び下さい

Gnocchi and cheese, parmesan, pistachios, parsley

ニョッキ パルメザンチーズ ピスタチオ パセリ

Philly steak sandwich, U.S. beef, provolone cheese, bell pepper, spicy salsa

フィリーステーキサンドイッチ プロボローネチーズ パブリカ スパイシーサルサ

Prawn tempura roll, steamed bun, chili, lettuce, basil, aioli, sweet potatoes

海老の天ぷらロール 蒸しパン チリ レタス バジル アイオリ サツマイモ

Pan-fried daily fish, broccolini, lemon, shallot vinaigrette

鮮魚のソテー ブロッコリーニ レモン エシャロットピネグレット

Steak, eggs & truffle, US prime striploin, fried egg, black truffle, onions, potatoes + 1,500

アメリカ産プライムサーロインステーキ 目玉焼き トリュフ オニオン ポテト

Dessert All-you-can-eat -デザート 好きなだけお楽しみください

Banana pancake, coconut, condensed milk, mocha sauce

バナナパンケーキ ココナッツ コンデンスミルク モカソース

Curd fritter, lime, vanilla cream, icing sugar

揚げドーナツ カスタードティップ アイシングシュガー

Carrot cake, cream cheese, walnuts

キャロットケーキ クリームチーズ ウォールナッツ

Homemade chocolate cornflakes cookies

ホームメイドチョコレートコーンフレーククッキー

Macaroons ice cream sandwich, dark chocolate, peanuts, raspberry, pistachio

マカロンアイスクリームサンド ダークチョコレート ピーナッツ ラズベリー ピスタチオ

10,900 with free flow

6,800 food

Drinks free-flow ドリンクフリーフロー

Champagne シャンパン

Perrier-Jouët Grand Brut

ペリエ ジュエ グラン ブリュット

Red wine 赤ワイン

Torii Mor 2016, Pinot Noir, Willamette Valley, Oregon, USA

トリイ モア 2016 ピノノワール ウィラメットバレー オレゴン アメリカ マグナムボトル

White wine 白ワイン

Map Maker 2019, Sauvignon Blanc, Marlborough, South Island, New Zealand

マップメーカー2019 ソーヴィニヨンブラン マルボロ ニュージーランド

Original cocktail オリジナルカクテル

Grace garden

グレースガーデン

Keika spritzer

桂花スピリッツァ

Beer ビール

Budweiser, Asahi Draft

バドワイザー アサヒドラフト

Mocktails / Soft drinks

モクテル・ソフトドリンク

Fruit squash, lemonade, banana milkshake, 7up, Coca cola, ginger ale, orange juice

フルーツスカッシュ レモネード パナナミルクシェーク セブンアップ コカ・コーラ ジンジャーエール オレンジジュース

Additions 追加料金にてオーダーいただけます

Homemade pickled cucumber, mustard seeds, vinegar +800

きゅうりのピクルス マスタード 酢

Caesar salad, lettuce, sourdough croutons, bacon +1,200

シーザーサラダ レタス クルトン ベーコン

Truffle potato fries, vinegar, parsley +1,800

トリュフフライドポテト 酢 パセリ

French toast, apple, vanilla ice cream +1,800

フレンチトースト リンゴ バニラアイスクリーム

Nuernberger bratwurst, herb mustard +1,800

ニュールンベルガーソーセージ ハーブマスタード

Seasonal fruit plate +3,200

季節のフルーツプレート

All prices are subject to 10% tax and a15% service charge.
上記 10%の税金と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