

THE OAK DOOR

WEEKEND BRUNCH

Please choose one starter, one main and one dessert

前菜とメインとデザートから1つずつお選びください

STARTERS 前菜

AVOCADO CAESAR SALAD Gem lettuce, sourdough croutons, The Oak Door bacon, avocado
アボカドシーザーサラダ ジェムレタス サワードゥブレッドのクルトン オークドアベーコン アボカド

BRUSCETTA Roasted cherry tomatoes, Iberico ham, grilled sourdough, cage-free egg
ブルスケッタ チェリートマトのロースト イベリコ豚ハム サワードゥブレッドのグリル 平飼い卵

WHITE ASPARAGUS SOUP White ham, parsley
ホワイトアスパラガススープ ホワイトハム パセリ

CRAB CAKE 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

STRACCIATELLA CHEESE FROM THE SHIBUYA CHEESE STAND Golden beets, walnut vinaigrette
渋谷チーズスタンドのストラッチャテッラチーズ ゴールデンビーツ クルミのドレッシング

SEAFOOD ON ICE King crab legs, cherry stone clams, scallop ceviche, tiger prawns (+4,400)
シーフードテイस्टィングプレート タラバガニ タイガーブラウン ハマグリ 帆立貝のセビーチェ

MAINS メイン

GRILLED RAINBOW TROUT Whipped potatoes, spinach, sundried tomatoes, olives
富士山ニジマスのグリル マッシュポテト サラダほうれん草 ドライトマト オリーブ

THE OAK DOOR BUTTERMILK FRIED CHICKEN Gravy, mashed potatoes
バターミルクフライドチキン グレイビーソース マッシュポテト

BLT EGGS BENEDICT Bacon, tomato, cage-free poached egg, smoked paprika Hollandaise
BLTエッグベネディクト イングリッシュマフィン 平飼い卵のフライドエッグ オランダーズソース

BBQ BURGER Pulled pork, BBQ sauce, Cheddar cheese, crispy onion
バーベキューバーガー ブルドポーク バーベキューソース チェダーチーズ クリスピーオニオン

SPICY SHRIMP ROLL Cucumber, coleslaw, almond
スパイシーシュリンプロール きゅうり コールスローアーモンド

⑤ **HERB GNOCCHI** Zucchini, yellow squash, colorful cherry tomatoes, pecorino
ハーブニョッキ ズッキーニ イエロースクワッシュ カラフルチェリートマト ペコリーノ

HOKKAIDO F1 SIRLOIN Buttered potatoes, arugula, black garlic (+2,200)
北海道産F1ストリップロイン バターポテト ルッコラ 黒ニンニク

DESSERTS

CHEESECAKE Banana, Myers's dark rum caramel
チーズケーキ バナナ マイヤーダークラム キャラメル

THE OAK DOOR PAVLOVA Fresh strawberries, meringue, cream, vanilla ice cream
オークドアパブロバ 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

“With love from the baking tray” **CHERRY CRUMBLE** Yogurt ice cream
「ベーキングトレイから愛を込めて」チェリークランブル ヨーグルトアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

6,600 Menu

8,800 Menu including sparkling free flow

11,000 Menu including Bollinger free flow

⑤ Signature シグネチャーディッシュ ⑥ 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

WEEKEND LUNCH

CHAMPAGNE シャンパン

Bollinger Special CBrut NV, France
ボランジェ スペシャルブリュット キュヴェ ブリュット フランス

CHAMPAGNE COCKTAILS シャンパンカクテル

The Oak Door French 75/ Aperol Spritzer/ Fruit Champagne Sherbet / Bellini / Mimosa
オークドア フレンチ75 / アペロールスプリッツァ / フルーツシャンパンソルベ / ベリーニ / ミモザ

ROSE WINE ロゼワイン

Chateau d'Esclans, Whispering Angel, Rose, Côte de Provence, France, 2022
シャトー デスクラン ウィスパリング エンジェル ロゼ コート ド プロヴァンス フランス

WHITE WINE 白ワイン

Francis Ford Coppola, Rosso&Bianco, Chardonnay, California, USA 2021
フランシス フォード コッポラ ロッソ&ピアンコ シャルドネ カリフォルニア アメリカ
Clos Henri, Estate, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2022
クロ アンリ エステート ソーヴィニヨンブラン マールボロ ニューージーランド

RED WINE 赤ワイン

Francis Ford Coppola, Rosso&Bianco, Cabernet Sauvignon, California, USA 2021
フランシス フォード コッポラ ロッソ&ピアンコ カベルネ ソーヴィニヨン カリフォルニア アメリカ
Clos Henri, Petit Clos, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 2020
クロ アンリ プティクロ ピノノワール マールボロ ニューージーランド

BEERS ビール

Asahi Draft / Asahi/ Sapporo/ Kirin/ Yebisu
アサヒ(生) / アサヒ / サッポロ / キリン / エビス

CLASSIC COCKTAIL クラシックカクテル

Gin Tonic / Highball / Mojito / White Russian
ジントニック / ハイボール / モヒート / ホワイトルシアン

MOCKTAILS モクテル

Fruit Squash / Yuzu Lemonade / Cinderella
フルーツスカッシュ / ユズレモネード / シンデレラ

SOFT DRINK ソフトドリンク

Coca Cola / Ginger Ale / Mitsuya Cider / Oolong Tea / Apple / Orange
コカ・コーラ / ジンジャーエール / ミツ矢サイダー / ウーロン茶 / アップル / オレンジ

LIVE BARTENDER COUNTER

Create your own "MARTINI"

GIN SELECTIONS ジンセレクション

Kinobi (Japan) / Monkey 47 (Germany) / Koval (USA)
季の美 (日本) / モンキー47 (ドイツ) / コーヴァル (アメリカ)

VODKA SELECTIONS ウォッカセレクション

Haku (Japan) / Grey Goose (France)
白 (日本) / グレイグース (フランス)

FRUITS AND VARIATIONS フルーツとバリエーション

Strawberry / Mango / Lychee / Espresso / Chocolate
ストロベリー / マンゴー / ライチ / エスプレッソ / チョコレート

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

STEAK SET

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, lemon
岩手県産帆立貝のグリル
ハーブバター レモン

HOKKAIDO F1 SIRLOIN

北海道産F1サーロイン

or または

HOKKAIDO A5 TENDERLOIN (+5,500)

北海道産A5テnderロイン (+5,500)

WHIPPED POTATO

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

COFFEE JELLY SUNDAE

Cocoa nib cookie

コーヒーゼリー サンデー ココアクッキー

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

9,350 Menu

14,740 Menu including free flow beverage

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企画であるISO22000:2018を取得しております

