THE OAK DOOR
WEEKEND BRUNCH

Please choose one dish 一品お選び下さい

APPETIZERS 前菜

SHRIMP CAESAR SALAD Gem lettuce, sourdough croutons, The Oak Door bacon, sustainable shrimp
シュリンプ 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
サステイナブルシュリンプ

BREAKFAST TOAST Green goddess dressing, avocado, cage free fried egg,
cured ham, smoked salmon, red onion
ブレックファーストトースト グリーンゴッデスドレッシング アボカド
平飼い卵のフライドエッグ 生ハム スモークサーモン レッドオニオン

GREEN PEA SOUP King crab, Meyer lemon
グリーンピースのスープ タラバガニ マイヤーレモン

Ⓢ 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"
Kagawa white asparagus, blueberry, hazelnut vinaigrette
ストラッチャテッラチーズ 渋谷チーズスタンド
香川ホワイトアスパラガス ブルーベリー ヘーゼルナッツビネガー

SEAFOOD ON ICE King crab legs, cherry stone clams, scallop ceviche, tiger prawns (+4,400)
シーフード オン アイス タラバガニ タイガープラウン ハマグリ 帆立貝のセビーチェ

DESSERTS デザート

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 ストロベリー 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" KUMQUAT COBBLER Vanilla ice cream
「ベーキングトレイから愛を込めて」金柑 コブラー バニラアイスクリーム

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

6,600 Food only お食事のみ
8,800 Menu including free flow ワイン、カクテルフリーフローを含む
11,000 Menu including Bollinger free flow シャンパンフリーフローを含む

Please choose one dish 一品お選び下さい

MAIN DISH メインディッシュ

GRILLED RAINBOW TROUT Whipped potatoes, field mustard, whole seed mustard sauce,
ニジマス"富士山サーモン" のグリル マッシュポテト 菜の花 全粒マスタードソース

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 eggs, smoked paprika, Hollandaise
ハニーベイクドハムのエッグベネディクト ベーコン トマト 平飼い卵のポーチドエッグ
スモークパプリカ オランデーズソース

BBQ BURGER Pulled pork, BBQ sauce, Cheddar cheese, crispy onion
バーベキュー バーガー プルドポーク 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

PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH US Prime beef, bell peppers, onions, pickles
フィリーチーズ サンドイッチ US プライムビーフ ピーマン オニオン ピクルス

ⓋHERB GNOCCHI Morrel mushrooms, broad beans, ricotta cheese
ハーブニョッキ モリーユ茸 そら豆 リコッタチーズ

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

All prices are subject to a 15% service charge.
左記金額と 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
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

CHAMPAGNE シャンパン
Bollinger Special Cuvee Brut NV, France
ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット フランス

CHAMPAGNE COCKTAILS シャンパンカクテル
French 75 / Aperol Spritzer / Fruit Champagne Sherbet / Bellini / Mimosa
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

CLASSIC COCKTAILS 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

BEERビール
Asahi Draft / Sapporo / Kirin / Yebisu / Asahi zero
アサヒ(生) / サッポロ / キリン / エビス / アサヒ ゼロ

WINE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
Francis Ford Coppola, Rosso&Bianco, Chardonnay, California, USA 2023
フランシス フォード コッポラ ロッソ＆ビアンコ 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 ニュージーランド
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＆ビアンコ 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 ニュージーランド

NON ALCOHOLIC

MOCKTAILS モクテル

Fruit Squash / Berries Punch / Yuzu Lemonade / Cinderella
フルーツスカッシュ / ベリーズパンチ / ユズレモネード / シンデレラ

SOFT DRINKS 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 / 三ツ矢サイダー / ウーロン茶 / アップル / オレンジ

Glass Champagne	**3,300**
Glass Wine	**1,650**
Cocktail	**1,980**
Beer	**1,210**
Soft Drinks	**880**

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) / Belvedere (Poland) / Grey Goose (France)
白 (日本) / ベルヴェデール (ポーランド) / 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

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テンダーロイン (+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, internatioinally 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