

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

**SALT & PEPPER CALAMARI** / Lime fish sauce

ソルト&ペッパー カラマリ ライムフィッシュソース

**CHARCUTERIE** Smoked duck breast, Mortadella, Iberico chorizo

シャルキュトリ カモの胸肉のスモーク モルタデッラ イベリコハム チョリソー

**SMASHED AVOCADO TOAST** / Green goddess dressing, spiced chickpeas, feta

アボカドトースト グリーンゴッデスドレッシング ヒヨコ豆のスパイス風味 フェタチーズ

**SUSTAINABLE SHRIMP & GRITS** / Polenta, paprika, bacon

海老とグリッツ ポレンタ パプリカ ベーコン

**MINI BEEF BURGER** / Cheddar cheese, barbecue sauce, caramelized onion, dill pickle

ミニバーガー チェダーチーズ バーベキューソース オニオンキャラメリゼ ディルピクルス

**MAIN DISH** Please choose one -メインディッシュ 一品お選び下さい

**DUCK LEG CONFIT** / Country potatoes

鴨のコンフィ カントリーポテト

⑤**EGGS ROYALE** / Smoked salmon, asparagus

エッグロワイヤル スモークサーモン アスパラガス

**BRAISED BEEF** / Onion, pecorino, basil, rigatoni

ブレスドビーフ 玉ねぎ ペコリーノ バジル リガトーニ

**GRILLED MARKET FISH** / Grilled spinach, cherry tomato, shallot dressing

本日のお魚のグリル ほうれん草のグリル チェリートマト エシャロットドレッシング

**PRIME STRIPLAIN** / Roasted baby carrots, pearl onion (+1,650)

プライムストリップロイン ベビーキャロットのロースト パールオニオン

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

**RASPBERRY MACARON LOLLIPOPS** & Raspberry Sherbet

ラズベリーマカロンロリポップとシャーベット

**MANGO ROLL CAKE** / Mango, pistachio

マンゴーロールケーキ マンゴー ピスタチオ

**SPICED BERRY CRUMBLE** / Vanilla ice cream

スパイスベリーのクランブル バニラアイスクリーム

**BANANA BREAD** / Macadamia, salted butter

バナナブレッド マカダミアナッツ 塩バタークリーム

13,640 with beverage free flow

8,250 Food only

4,400 Kid's brunch 6~12 years old お子様ランチ 6~12 歳

3,300 Kid's brunch appetizer and dessert only 前菜、デザートのみ

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



**ADDITIONS** 追加料金にてオーダーいただけます

⑤**TRUFFLE POTATO FRIES** / Pecorino cheese +1,760

トリュフ フライドポテト ペコリーノチーズ

**CAESAR SALAD** / Gem lettuce, sourdough croutons, bacon +2,200

シーザーサラダ レタス クルトン ベーコン

**POKE** / Yellowtail, avocado, sesame, lavish crisps +2,970

ポキ ハマチ アボカド セサミ ラヴァッシュ

**SEASONAL FRUIT PLATE** +2,750

季節のフルーツプレート

**THE OAK DOOR BURGER** / BBQ Aioli, Cheddar cheese, crispy onion, bacon +2530

オークドアバーガー バーベキューアイオリ チェダーチーズ クリスピーオニオン ベーコン

**DRINKS** free-flow ドリンクフリーフロー

**WINE** ワイン

Champagne, Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne, France, NV

シャンパーニュ ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット シャンパーニュ フランス

Chardonnay, Francis Ford Coppola, Rosso & Bianco, California, America 2021

シャルドネ フランシスフォードコッポラ ロッソ&ピアンコ アメリカ 2021

Sauvignon Blanc, Clos Henri, Petit Clos, Marlborough, New Zealand, 2020

ソーヴィニヨンブラン クロアンリ プティクロ マールボロ ニューージーランド 2020

Cabernet Sauvignon, Francis Ford Coppola, Rosso & Bianco, California, America 2020

カベルネソーヴィニヨン フランシスフォードコッポラ ロッソ&ピアンコ アメリカ 2020

Pinot Noir, Clos Henri, Petit Clos, Marlborough, New Zealand, 2020

ピノノワール クロアンリ プティクロ マールボロ ニューージーランド 2020

**BEER** ビール

Asahi Draft / Budweiser

アサヒドラフト / バドワイザー

**MARTINI SELECTION** マティーニセレクション

Strawberry / Mango / Lychee / Espresso

ストロベリー / マンゴー / ライチ / エスプレッソ

**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 / ホワイトトルシアン

**CHAMPAGNE COCKTAIL** シャンパンカクテル

Bellini / Mimosa / Fruit Champagne Sherbet / Aperol Spritzer

ベリーニ / ミモザ / フルーツシャンパンソルベ / アペロールスプリッツァ

**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 Juice / Orange Juice

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

アップルジュース / オレンジジュース