

# THE OAK DOOR

## STARTERS

前菜

### CHORIZO DE BELLOTA

Crispy goat cheese, Shizuoka colorful tomatoes  
ベジロータのチョリソー  
クリスピーゴートチーズ 静岡県産カラフルトマト  
2,700

### ◎ TARABA AND ZUWAI CRAB CAKES

Remoulade sauce  
タラバガニのクラブケーキ レムラードソース  
3,888

## SOUPS & SALADS

スープ アンド サラダ

### PUMPKIN Foie gras, apple

パンプキンスープ フォアグラ リンゴ  
756

### ◎ 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  
1,620

### 48 MONTH JOSELITO IBERICO HAM

ホセリート イベリコハム(48ヶ月熟成) 20g  
3,024 / per 20g

### ◎ SIZZLING IWATE SCALLOPS Herb butter

岩手県産帆立貝のロースト ハーブバター  
3,348

### OCEAN FRIENDLY TIGER PRAWN COCKTAIL

タイガーブラウンカクテル  
2,700

### SEAFOOD ON ICE

Atlantic lobster, Taraba crab, scallop ceviche,  
Sustainable tiger prawns  
シーフード ティスティングプレート  
ロブスター タラバガニ 帆立貝のセビーチェ  
サステイナブル タイガーブラウン  
5,832

### ◎ NEW ENGLAND STYLE CLAM CHOWDER

Oak Door bacon  
ニューイングランドクラムチャウダー ベーコン  
1,080

### COBB SALAD

Roasted chicken breast, avocado, egg, Oak Door bacon, blue cheese  
コブサラダ チキン アボカド 卵 ベーコン ブルーチーズ  
2,376

### ◎ TOKYO GARDEN GREENS

Quinoa, carrot, cucumber, tomatoes, red onion, avocado  
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  
1,836

### ◎ CAESAR SALAD

Baby gem lettuce, sourdough croutons, 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  
2,160

## FROM OUR OAK CHARCOAL GRILL

チャコール グリル

### JAPANESE WAGYU BEEF

国産和牛ビーフ

### ◎ A5 TENDERLOIN Hokkaido

A5 テンダーロインステーキ  
北海道産  
15,120 170g / 6oz

### A5 TENDERLOIN Yamagata

A5 テンダーロインステーキ  
山形県産  
19,440 170g / 6oz

### A4 SIRLOIN Yamagata

A4 サーロインステーキ  
山形県産  
12,960 140g / 5oz

### A4 SIRLOIN Oita

A4 サーロインステーキ  
大分県産  
10,800 140g / 5oz

### NORTH AMERICAN PRIME BEEF

北米産プライムビーフ

### TENDERLOIN Ontario, Canada

テンダーロインステーキ  
カナダ オンタリオ産  
7,560 170g / 6oz 10,800 280g / 10oz

### STRIP LOIN Ontario, Canada

ストリップロインステーキ  
カナダ オンタリオ産  
5,184 170g / 6oz 10,368 340g / 12oz

### RIB EYE Nebraska, USA

リブアイステーキ  
アメリカ ネブラスカ産  
11,664 450g / 16oz

## OTHER MAINS

メイン

### 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  
6,696 / 450g 3,348 / Half

### ◎ PORK CHOP Chiba prefecture, 20 days dry aged

20日間乾燥熟成した千葉県産のポークチョップ  
6,372

### ◎ WILD MUSHROOM GNOCCHI

Fluffy potato gnocchi, girolles, pea shoots, parmesan  
ポテトニョッキ シロール茸 豆苗 パルメザンチーズ  
2,808

### MARKET FISH Lemon

本日のお魚 レモン  
3,888

### RACK OF LAMB Australia

ラムラック オーストラリア産  
7,020

### BABY BACK RIBS Spicy pickled carrots

ポークベイビーバックリブ  
スパイシーキャロットピクルス  
3,240

### ◎ GARDEN BURGER

Grilled Shizuoka portobello mushroom, paprika sauce  
Marinated goat cheese, avocado, caramelized onion  
ガーデン バーガー  
静岡県産ポートベロ マッシュルームのグリル  
パプリカソース ゴートチーズ アボカド オニオンソテー  
2,160

### THE OAK DOOR BURGER

USDA prime beef, signature Oak Door bacon by 'White Smoke'  
Cheddar cheese, crispy onion, barbecue aioli  
オークドア バーガー  
バーベキューアイオリ ベーコン  
チェダーチーズ クリスピーオニオン  
2,160 140g / 5oz 2,700 220g / 8oz

### CUBANO SANDWICH

Honey ham, roasted pork shoulder, mojo sauce  
Provolone cheese, house-made dill pickles  
キューバンサンドイッチ  
ハニーハム ローストポーク モホソース  
プロボローネチーズ 自家製ディルピクルス  
3,024

## FUKUSHIMA PREFECTURE

福島県

### A4 STRIP LOIN

A4 ストリップロインステーキ  
4,320 140g / 5oz

As a part of CSR efforts, Grand Hyatt Tokyo supports the rebuilding of areas affected by the aftermath of the Tōhoku earthquake and tsunami of 11th March, 2011. In collaboration with farmers of Fukushima prefecture, we are pleased to showcase locally raised products sourced from Tohoku.  
グランドハイアット東京ではCSR活動の一環として、東日本大震災で被災した地域の食材を提供することにより被災地域に密着した継続的復興支援を目指しています。

### PORK LOIN

ポークロイン  
2,592

### HALF CHICKEN Fresh herbs, lemon

ハーフチキンのロースト フレッシュハーブ レモン  
3,888

## ON THE SIDE

サイドディッシュ  
1,296

### ◎ POTATO FRIES Parsley

フライドポテト パセリ

### ◎ GREEN ASPARAGUS

グリーンアスパラガス

### ◎ HORSERADISH CREAM

ホースラディッシュクリーム

### ◎ CHIMICHURRI

チミチュリ

### ◎ WHIPPED POTATO Sour cream

マッシュポテト サワークリーム

### ◎ BRUSSEL SPROUTS Walnut

芽キャベツ クルミ

### ◎ BARBECUE

バーベキューソース

### GREEN PEPPERCORN

グリーンペッパーコーン

### ◎ DIRTY POTATOES Sour cream

Parmesan cheese, paprika, green onion  
ダーティーポテト サワークリーム  
パルメザンチーズ パプリカ グリーンオニオン

### WILD MUSHROOMS Fresh herbs

マッシュルームのソテー フレッシュハーブ

### PONZU

ポン酢

### ◎ MACARONI AND CHEESE

マカロニチーズ

### ◎ CREAMY SPINACH Nutmeg

ほうれん草のクリーム煮 ナツメグ

## DESSERT

デザート

### BAKED CHEESE CAKE

Blueberries  
バイクドチーズケーキ ブルーベリー  
1,620

### CHEF TIMS APPLE PIE

Jonathan apples, cinnamon  
ティムのアップルパイ 紅玉りんご シナモン  
2,160

### CHEESE SELECTION

Toasted fruits and nut bread  
チーズプレート フルーツ ナッツブレッド  
2,376

### JAPANESE SEASONAL FRUIT PLATE

国産フルーツプレート  
2,700

◎ Vegetarian ベジタリアン ◎ Signature シグネチャーディッシュ

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、食事制限がごありのお客様は、ご注文の際に併りの旨にお申し付けください。

Due to the nature of the method for calculating the consumption tax, kindly note that there may be a discrepancy between a Tax Inclusive Pricing and the total amount billed at the cash register.  
消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合があります。

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、食品安全管理システムの国際規格であるISO22000:2018を取得しております。

