

握りコース

さぎなみ

本日の先付

本日の二種盛合せ

握り八貫, 巻物

味噌汁

水菓子

Sazanami

Daily appetizer

Daily sashimi selection

Nigiri sushi ( 8 pieces ), sushi roll

Miso soup

Seasonal fruit 9,600

ろくろく

先付二種

本日の先付け

御造り

本日の盛合せ

Roku Roku

Appetizer

Daily appetizer

Sashimi

Daily sashimi selection

寿司会席

しおさい

先付

本日の先付け

御造り

本日の盛合せ

焼物

本日の焼物

寿司

握り八貫

御椀

味噌汁

水菓子

Shiosai

Appetizer

Daily appetizer

Sashimi

Daily sashimi selection

Grilled

Daily grilled fish

Sushi

Nigiri sushi ( 8 pieces )

Soup

Miso soup

Seasonal fruit 14,600

煮物

本日の煮物

焼物

本日の焼物

寿司

握り八貫

御椀

味噌汁

水菓子

Simmered

Daily simmered dish

Grilled

Daily grilled fish

Sushi

Nigiri sushi ( 8 pieces )

Soup

Miso soup

Seasonal fruit 17,600

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴致します

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

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

Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.



おすすめ寿司 Seasonable Sushi					
× 鯖 Mackerel	700	真鯛 Seabream	1,000	金目鯛 Alfonsino	1,200
鰹 Bonito	800	いくら Salmon roe	1,000	赤貝 Red clam	1,800

お好み寿司 Sushi a la carte					
赤身 Tuna	1,000	こはだ Gizzard shad	700	甘海老 Pink shrimp	700
中とろ Medium marbled tuna	2,000	鯛 Sardine	700	車海老 Tiger prawn	1,800
大とろ Marbled tuna	2,400	真鰯 Horse mackerel	700	ぼたん海老 Botan shrimp	2,000
すみいか Cuttlefish	700	帆立 Scallop	700	穴子 Conger eel	800
真蛸 Octopus	800	平貝 Pen shell	700	雲丹 Sea urchin	2,500
鮭 Salmon	700	つぶ貝 Whelk	800	芽葱 Leek	400
しまあじ Striped jack	700	鮑 Abalone	1,800	玉子 Egg	400
				子持昆布 Fish roe with seaweed	550

細巻または手巻 Cut roll or hand roll								
	細巻 Cut roll	手巻 Hand roll		細巻 Cut roll	手巻 Hand roll		細巻 Cut roll	手巻 Hand roll
⑤ かつば巻 Cucumber	600	400	おしんこ巻 Pickled radish	600	400	穴きゅう巻 Conger eel and cucumber	1,400	750
⑤ 長芋わさび巻 Wasabi pickled yam	600	400	山牛蒡巻 Pickled wild burdock	600	400	鉄火巻 Tuna	1,800	850
梅しそ巻 Plum and shiso herb	600	400	⑤ かんぴょう巻 Simmered dried gourd	600	400	とろ巻 Marbled tuna	3,000	1,450
⑤ わさび茎巻 Wasabi stem	650	400	⑤ 納豆巻 Fermented soybean	600	400	ねぎとろ巻 Marbled tuna and leek	3,000	1,450
						とろたく巻 Marbled tuna and pickled radish	3,000	1,450

⑤ ベジタリアン Vegetarian

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴致します  
 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.  
 Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.  
 To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.



## 小鉢

- ⑤ グリーンサラダ 小
- 炙りたたみ鰯
- もずく酢
- えいひれ炙り
- 生湯葉 雲丹
- このわた

## Small dish

- ⑤ Green salad 600
- Dried baby sardine 760
- Mozuku seaweed 850
- Dried skate fin 920
- Soybean milk skin, sea urchin 1,750
- Salted sea cucumber entrails 2,300

## 刺身

- 本日の五種盛り
- 本日の三種盛り

## Sashimi

- Daily selection (5 kinds) 6,700
- Daily selection (3 kinds) 6,700

## 焼物

- 海老塩焼き (一本)
- 本日の焼き魚  
(カマ 又は カブト)

## Grilled

- Prawn with salt (1 piece) 1,800
- Daily fish 2,500~  
(collar or head)

## 煮物

- 本日の煮付け

## Simmered

- Daily simmered fish 2,500~

## 揚物

- 才巻海老天ふら (一本)
- 才巻海老と  
野菜天婦羅盛合せ
- ⑤ 野菜天ふら盛合せ

## Deep-fried

- Saimaki shrimp tempura (1 piece) 1,200
- Saimaki shrimp and  
assorted vegetable tempura 2,100
- ⑤ Assorted vegetable tempura 3,000

## 椀物

- 味噌椀
- 青砂海苔のおすまし

## Soup

- Miso soup 500
- Seaweed clear soup 800

## 水物

- アイスクリーム
- 抹茶、黒胡麻、きなこ
- ⑤ フルーツ盛り合わせ

## Dessert

- Ice cream 600  
(Green tea, black sesame, soybean flour)
- ⑤ Assorted fruit 1,900

⑤ ベジタリアン Vegetarian

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴致します  
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。  
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  
Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge.

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know If you have any food allergies or restrictions.  
Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

