＜カウンター席＞　　＜Sushi counter course＞

いちょう（ラストオーダー20:30）　　Icho (Last order 20:30)

先付	Appetizer	
本日の御造り	Sashimi	
本日の焼物	Grilled	
握り十貫	Nigiri sushi (10 pieces)	
味噌汁	Miso soup	
水菓子	Seasonal fruit	19,580

ひのき（ラストオーダー20:30）　　Hinoki (Last order 20:30)

先付	Appetizer	
本日の御造り	Sashimi	
本日の焼物	Grilled	
本日の揚物	Deep fried	
握り十貫	Nigiri sushi (10 pieces)	
味噌汁	Miso soup	
水菓子	Seasonal fruit	23,980

上記メニューはカウンター席のコースでございます
The above courses available for sushi counter.

＜テーブル席＞

さざなみ（ラストオーダー21:00）

先付	本日の先付
御造り	本日の御造り二種盛合せ
寿司	握り八貫, 巻物
御椀	味噌汁
水菓子	

しおさい（ラストオーダー20:30）

先付	長芋豆富
御造り	本日の御造り三種盛合せ
焼物	太刀魚 塩焼き
寿司	握り八貫
味噌汁	
水菓子	

ろくろく（ラストオーダー20:30）

先付二種	長芋豆富 焼き茄子 無花果 胡麻味噌掛け
御造り	本日の御造り四種盛合せ
煮物	冬瓜 夏鴨 炊き合わせ
焼物	えぼ鯛 南蛮焼き
寿司	握り八貫
味噌汁	
水菓子	

＜Table seat course＞

Sazanami (Last order 21:00)

Appetizer	Daily appetizer	
Sashimi	Daily sashimi selection	
Sushi	Nigiri sushi (8 pieces), roll sushi	
Soup	Miso soup	
Seasonal fruit		11,550

Shiosai (Last order 20:30)

Appetizer	Yam tofu	
Sashimi	Daily sashimi selection	
Grilled	Cutlass fish, salt	
Sushi (8 pieces)		
Miso soup		
Seasonal fruit		16,060

Roku Roku (Last order 20:30)

Appetizer	Yam tofu Grilled eggplant, fig, sesame miso	
Sashimi	Daily sashimi selection	
Simmered	Simmered winter melon, duck	
Grilled	Japanese butterfish, leek, teriyaki sauce	
Sushi (8 pieces)		
Miso soup		
Seasonal fruit		20,350

上記メニューはテーブル席のコースでございます
The above courses available for table seats.

小鉢 Small dish

炙りたたみ鰯	Dried baby sardine	770
Ⓥ グリーンサラダ 小	Small green salad	880
もずく酢	Mozuku seaweed	990
えいひれ炙り	Dried skate fin	1,210
このわた	Salted sea cucumber entrails	2,530
生湯葉 雲丹	Soybean milk skin, sea urchin	3,850

刺身

本日の五種盛り	Daily selection (5 kinds)	7,370
本日の三種盛り	Daily selection (3 kinds)	7,370

焼物 Grilled

本日の焼き魚 （カマ 又は カブト）	Daily fish (collar or head)	2,750~
海老塩焼き（一本）	Prawn with salt (1 piece)	3,190

煮物 Simmered

本日の煮付け	Daily simmered fish	2,750~

揚物 Deep-fried

才巻海老天ぷら（一本）	Saimaki shrimp tempura (1 piece)	1,430
才巻海老と野菜天婦羅盛合せ	Saimaki shrimp and assorted vegetable tempura	2,420
Ⓥ 野菜天ぷら盛合せ	Assorted vegetable tempura	3,300

椀物 Soup

味噌椀	Miso soup	550
青砂海苔のおすまし	Seaweed clear soup	880

Ⓥ ベジタリアン Vegetarian

おすすめの逸品 / Recommended dish

野菜浸し	Boiled vegetable	880
長芋豆富	Yam tofu	990
Ⓥ 枝豆塩茹で	Ⓥ Boiled edamame	1,650
賀茂茄子揚げ出し	Deep-fried Kamo eggplant, savory sauce	1,980
とうもろこしと アスパラガスのかき揚げ	Corn and asparagus tempura	1,980
冬瓜 夏鴨 炊き合わせ	Simmered winter melon, duck	1,980
焼き茄子 無花果 胡麻味噌掛け	Grilled eggplant, fig, sesame miso	1,980
鱧天ぷら	Pike conger tempura	3,300

水物 / Dessert

アイスクリーム （抹茶、黒胡麻、きなこ）	Ice cream (Green tea, black sesame, soybean flour)	660
Ⓥ フルーツ盛り合わせ	Ⓥ Assorted fruit	2,090

Ⓥ ベジタリアン Vegetarian

おすすめ寿司
Seasonable Sushi

真鯵	Horse mackerel	770	あおりいか	Aori squid	880
きす 昆布〆	Sillago	880	穴子	Conger eel	880
すずき	Seabass	990	いさき	Grunt	1,100

お好み寿司
Sushi a la carte

赤身	Tuna	1,100	小肌	Gizzard shad	770
中とろ	Medium marbled tuna	2,200	〆鯖	Mackerel	770
大とろ	Marbled tuna	2,640	鰯	Sardine	770
鮭	Salmon	770	帆立	Scallop	880
しまあじ	Striped jack	990	平貝	Pen shell	880
真鯛	Sea bream	1,100	北寄貝	Surf clam	880
鰈	Flounder	1,320	鮑	Abalone	2,200
金目鯛	Alfonsino	1,320	赤貝	Red clam	2,200
のどぐろ	Blackthroat seaperch	1,980	つぶ貝	Whelk	2,750
芽葱	Leek	440	甘海老	Pink shrimp	1,100
玉子	Egg	440	本ずわい蟹	Snow crab	1,650
子持昆布	Fish roe with seaweed	1,320	白海老 昆布〆	White shrimp	1,760
			ぼたん海老	Botan shrimp	2,860
			大車海老	Tiger prawn	2,970
すみいか	Cuttlefish	880	いくら	Salmon roe	1,650
水蛸	Octopus	880	雲丹	Sea urchin	3,850

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
Ⓥ かっぱ巻	Ⓥ Cucumber	770	550	Ⓥ 長芋わさび巻	Ⓥ Wasabi pickled yam	770	550
おしんこ巻	Pickled radish	770	550	穴きゅう巻	Conger eel and cucumber	1,760	880
山牛蒡巻	Pickled wild burdock	770	550	鉄火巻	Tuna	1,980	990
梅しそ巻	Plum and shiso herb	770	550	とろ巻	Marbled tuna	3,300	1,650
Ⓥ かんぴょう巻	Ⓥ Simmered dried gourd	770	550	ねぎとろ巻	Mabled tuna and leek	3,300	1,650
Ⓥ 納豆巻	Ⓥ Fermented soybean	770	550	とろたく巻	Mabled tuna and pickled radish	3,300	1,650
Ⓥ わさび茎巻	Ⓥ Wasabi stem	770	550				

Ⓥ ベジタリアン Vegetarian

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします。
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。
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ISO22000:2019を取得しております。
当店で使用しているお米は、全て山形県産です。
Prices above include tax and are subject to 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 22000:2019 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.
The rice we serve in this restaurant is all from Yamagata prefecture.