

## ばらちらし

本日の先付  
ばらちらし  
味噌汁  
デザート

## Bara chirashi

Daily appetizer  
Vinegared rice with sashimi  
Miso soup  
Dessert 3,850

## 上握り寿司

本日の先付  
おまかせ握り十貫, 巻物  
まぐろ二種 いくら  
光物 海老含む  
味噌汁  
デザート

## Assorted sushi set

Daily appetizer  
Nigiri sushi (10 pieces), sushi roll  
Include 2 kinds of tuna, salmon roe  
Blue-skin fish, shrimp  
Miso soup  
Dessert 5,940

仕入れ状況等により、予告なく変更される場合がございます。

上記税込価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

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。

The ingredients would be changed as per the food receiving.

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.



## 料理長おすすめ 特上握り寿司

本日の先付

おまかせ握り十三貫, 巻物

とろ含むまぐろ二種

いくら 穴子 海老 貝類含む

味噌汁

デザート

## Chef's special sushi set

Daily appetizer

Nigiri sushi (13 pieces), sushi roll

Include 2 kinds of tuna,

Salmon roe, conger eel, shrimp, clam

Miso soup

Dessert

8,030

## 寿司会席

本日の先付

御造り

煮物

焼物

おまかせ握り九貫

とろ含むまぐろ二種 いくら 貝類 含む

味噌汁

デザート

## Sushi course

Daily appetizer

Sashimi selection

Simmered dish

Grilled dish

Nigiri sushi ( 9 pieces )

Include 2 kinds of tuna, salmon roe, clam

Miso soup

Dessert

9,460

仕入れ状況等により、予告なく変更される場合がございます。

上記税込価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

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。

The ingredients would be changed as per the food receiving.

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.





ROKU ROKU

ビジネスランチ  
Nigiri sushi business lunch

提供時間 11時30分 ~ 14時30分平日限定  
11:30~14:30 weekdays

本日の先付  
Daily appetizer

寿司  
握り八貫, 巻物  
Nigiri sushi (8 pieces), sushi roll

月替わりの麺  
Noodles

デザート  
Dessert

3,850

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.



**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****Sashimi**

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

野菜浸し

Boiled vegetable

880

ホワイトアスパラガス豆腐

White asparagus tofu

990

ほたるいか桜香煮

Simmered firefly squid, cherry blossoms

1,650

そら豆塩茹で

⑤ Boiled fava beans

1,650

桜海老かき揚げ

Sakura shrimp tempura

1,980

野菜炊き合わせ

Simmered vegetable

1,980

筍木ノ芽焼き

Grilled bamboo shoot, Japanese pepper leaf

3,300

## 水物

アイスクリーム

Ice cream

660

(抹茶、黒胡麻、きなこ)

(Green tea, black sesame, soybean flour)

⑤ フルーツ盛り合わせ

⑤ Assorted fruit

2,090

⑤ ベジタリアン Vegetarian

おすすめ寿司  
Seasonable Sushi

春子鯛	Kasugo seabream	880	白魚	Icefish	880
やりいか	Spear squid	1,100	真鯛	Sea bream	1,100
鰹	Bonito	1,100	煮蛤	Simmered clam	1,320
とり貝	Cockle clam	2,200			

お好み寿司  
Sushi a la carte

赤身	Tuna	1,100	穴子	Conger eel	880
中とろ	Medium marbled tuna	2,200	いくら	Salmon roe	1,650
大とろ	Marbled tuna	2,640	雲丹	Sea urchin	3,960
鮭	Salmon	770	平貝	Pen shell	880
しまあじ	Striped jack	990	帆立	Scallop	880
はた	Grouper	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	2,420
甘海老	Pink shrimp	1,100	真鯨	Horse mackerel	770
白海老 昆布メ	White shrimp	1,100	メ鯖	Mackerel	770
ぼたん海老	Botan shrimp	2,860	鰯	Sardine	770
大車海老	Tiger prawn	2,970	小肌	Gizzard shad	770
芽葱	Leek	440	水蛸	Octopus	880
玉子	Egg	440	すみいか	Cuttlefish	880
子持昆布	Fish roe with seaweed	880			

細巻または手巻  
Cut roll or hand roll

		細巻	手巻		細巻	手巻
		Cut roll	Hand roll		Cut roll	Hand roll
㊦ かつば巻	㊦ 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、食事制限がごありのお客様は、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.

