

料理長おすすめ特上握り寿司

Chef's Special Nigiri

本日の先付

Daily appetizer

握り十三貫, 巻物

とろ二種 雲丹 いくら 穴子 ぼたん海老 貝類含む

Nigiri sushi (13 pieces), sushi roll

Include 2kinds of tuna, sea urchin, salmon roe, conger eel, botan shrimp, clam

味噌汁

Miso soup

デザート

Dessert

7,480

上握り寿司

本日の先付

Assorted sushi

Daily appetizer

おまかせ握り十貫, 巻物

Nigiri sushi (10 pieces), sushi roll

まぐろ二種 いくら 光物 ぼたん海老含む Include 2kinds of tuna, salmon roe, blue-skin fish, botan shrimp

味噌汁

Miso soup

デザート

Dessert

5,280

寿司会席

先付

御造り

煮物

焼物

おまかせ握り九貫

とろ二種 雲丹 いくら 貝類含む

味噌汁

デザート

Sushi Kaiseki

Daily appetizer

Sashimi selection

Simmered dish

Grilled dish

Nigiri sushi (9 pieces)

Include 2kinds of tuna, sea urchin salmon roe, clam

Miso soup

Dessert

8,800

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ISO22000:2018を取得しております

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 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.



お好み寿司
Sushi a la carte

赤身	Tuna	1,100	鮭	Salmon	770	すみいか	Cuttlefish	770
中とろ	Medium marbled tuna	2,200	鰈	Flounder	1,100	煮蛸	Simmered octopus	990
大とろ	Marbled tuna	2,640	金目鯛	Alfonsino	1,320	真蛸	Octopus	990
			のどぐろ	Blackthroat seaperch	1,760			
こはだ	Gizzard shad	770				穴子	Conger eel	880
メ鯖	Mackerel	770	帆立	Scallop	770	いくら	Salmon roe	1,100
真鰯	Horse mackerel	770	平貝	Pen shell	770	雲丹	Sea urchin	2,750
			北寄貝	Surf clam	880			
白海老	White shrimp	770	つぶ貝	Whelk	880	⑤ 芽葱	⑤ Leek	440
甘海老	Pink shrimp	770	赤貝	Red clam	1,980	玉子	Egg	440
車海老	Tiger prawn	1,980	鮑	Abalone	1,980	子持昆布	Fish roe with seaweed	550
ぼたん海老	Botan shrimp	2,200	煮蛤	Simmered clam	1,980			

細巻または手巻
Cut roll or hand roll

		細巻	手巻			細巻	手巻			細巻	手巻
		Cut roll	Hand roll			Cut roll	Hand roll			Cut roll	Hand roll
⑤ かつば巻	⑤ Cucumber	660	440	⑤ かんぴょう巻	⑤ Simmered dried gourd	660	440	鉄火巻	Tuna	1,980	990
おしんこ巻	Pickled radish	660	440	⑤ 納豆巻	⑤ Fermented soybean	660	440	とろ巻	Marbled tuna	3,300	1,650
山牛蒡巻	Pickled wild burdock	660	440	⑤ わさび茎巻	⑤ Wasabi stem	660	440	ねぎとろ巻	Marbled tuna and leek	3,300	1,650
梅しそ巻	Plum and shiso herb	660	440	穴きゅう巻	Conger eel and cucumber	1,540	770	とろたく巻	Marbled tuna and pickled radish	3,300	1,650
⑤ 長芋わさび巻	⑤ Wasabi pickled yam	660	440	ひもきゅう巻	Red clam and cucumber	1,760	880				

⑤ 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 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 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

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 660
- Dried baby sardine 770
- Mozuku seaweed 990
- Dried skate fin 990
- Soybean milk skin, sea urchin 1,980
- Salted sea cucumber entrails 2,530

刺身

- 本日の五種盛り
- 本日の三種盛り

Sashimi

- Daily selection (5 kinds) 7,370
- Daily selection (3 kinds) 7,370

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) 1,980
- Daily fish 2,750~
(collar or head)

煮物

- 本日の煮付け

Simmered

- Daily simmered fish 2,750~

揚物

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

Deep-fried

- Saimaki shrimp tempura (1 piece) 1,320
- Saimaki shrimp and
assorted vegetable tempura 2,310
- ⑤ Assorted vegetable tempura 3,300

椀物

- 味噌椀
- 青砂海苔のおすまし

Soup

- Miso soup 550
- Seaweed clear soup 880

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 660
(Green tea, black sesame, soybean flour)
- ⑤ Assorted fruit 2,090

⑤ ベジタリアン Vegetarian

