



SHUNBOU

光悦

Koetsu

(ラストオーダー 20:00)

(Last order 20:00)

前菜

鯛の子 一寸豆 ゼリー寄せ

春菊ムース 蟹身

才巻海老 芋寿司

針魚 一夜干し

ほたる烏賊 うす衣揚げ このこ

Assorted appetizers

Seabream roe, fava bean, Dashi jelly

Garland chrysanthemum mousse, crab

Prawn, yam

Dried halfbeak

Deep fried firefly squid, sea cucumber entrails

御椀

焼穴子真薯

蓬もち うぐいす菜 花びら人参 木の芽

Soup

Minced conger eel

Japanese mugwort rice cake, young green, carrot, Japanese pepper leaf

御造り

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼物

富貴味噌グラタン

朝堀筍 近江牛 タラの芽 赤独活

Grilled

Butterbur miso gratin

Bamboo shoot, Ohmi beef, Tara sprout, Udo shoot

煮物

甘鯛 揚げ浸し

若牛蒡 アスパラ 糸賀喜

Simmered

Deep fried tilefish

Burdock, asparagus, bonito flakes

御食事

桜海老 釜炊き御飯

赤出汁 香の物

Japanese rice

Steamed rice, Sakura shrimp

Miso soup, pickled vegetables

水菓子

Fruit

和菓子

Japanese sweet

16,500

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 ensure greater 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.





SHUNBOU

乾山

Kenzan

(ラストオーダー 20:00)

(Last order 20:00)

前菜

鯛の子 一寸豆 ゼリー寄せ

春菊ムース 蟹身

才巻海老 芋寿司

針魚 一夜干し

ほたる鳥賊 うす衣揚げ このこ

Assorted appetizers

Seabream roe, fava bean, Dashi jelly

Garland chrysanthemum mousse, crab

Prawn, yam

Dried halfbeak

Deep fried firefly squid, sea cucumber entrails

御椀

焼穴子真薯

蓬もち うぐいす菜 花びら人参 木の芽

Soup

Minced conger eel

Japanese mugwort rice cake, young green, carrot, Japanese pepper leaf

御造り

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼物

富貴味噌グラタン

朝堀筍 常節 タラの芽 赤独活

Grilled

Butterbur miso gratin

Bamboo shoot, small abalone, Tara sprout, Udo shoot

煮物

甘鯛 揚げ浸し

若牛蒡 アスパラ 糸賀喜

Simmered

Deep fried tilefish

Burdock, asparagus, bonito flakes

止肴

京都平井牛と春野菜しゃぶしゃぶ

Hot pot

Shabu Shabu

Kyoto Hirai beef, spring vegetables

御食事

桜海老 釜炊き御飯

赤出汁 香の物

Japanese rice

Steamed rice, Sakura shrimp

Miso soup, pickled vegetables

水菓子

Fruit

和菓子

Japanese sweet

19,800

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 ensure greater 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.





SHUNBOU

備長

Bincho

(ラストオーダー 20:00)

(Last order 20:00)

前菜

本日の旬菜盛り合わせ

Assorted appetizers

御造里

本日の二種

Sashimi

Today's sashimi (2kinds)

野菜一品

小魚カリカリ揚げサラダ

Salad

Green salad with crispy fish

主菜

飛騨牛 宝楽炭火焼き

又は

飛騨牛 すき煮

Hida beef

Charcoal grilled with vegetables

Or

Sukiyaki

御食事

旬房米 白御飯釜炊き

味噌椀 香の物 おかず

Japanese rice

Steamed "Shunbou mai" rice, miso soup

Pickled vegetables, side dish

水菓子

Fruit

24,200

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	Small dish		
もずく	Mozuku seaweed		1,100
自家製豆腐	㊦ Homemade tofu		1,100
数の子	Herring roe		2,200

生野菜	Fresh vegetable		
グリーンサラダ	㊦ Green salad	Regular	1,650
黒酢ドレッシング	Black vinegar dressing	Small	1,100

豆腐と玉ねぎのサラダ	Tofu and onion salad		1,870
辛子ドレッシング	Mustard dressing		

小魚カリカリ揚げサラダ	Green salad with crispy fish	Regular	1,980
オリエンタルドレッシング	Oriental dressing	Small	1,320

冷やしフルーツトマト	㊦ Fruit tomato		1,760
------------	----------------	--	-------

御造里	Sashimi		
京湯葉	㊦ Kyoto soybean milk skin		1,650
本鮪と納豆のユッケ	Tuna and natto		3,300

本日の三種盛り	Daily sashimi selection (3 kinds)	Regular	8,800
		Small	4,400

本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	Regular	14,300
		Small	7,150

活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)		5,500~
------------	-----------------	--	--------

伊勢海老 (350g)	Spiny lobster (350g)		15,400
-------------	----------------------	--	--------

生雲丹	Sea urchin		時価 Market price
-----	------------	--	--------------------

野菜料理	Vegetable		
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado		2,200
アスパラガス唐揚げ	㊦ Deep-fried asparagus		2,640
野菜炭火焼き	㊦ Grilled vegetables		4,400

卵料理 (京嵯峨野より)	Egg (from Sagano Kyoto)		
出汁巻き玉子	Japanese omelette	Regular	1,980
		Small	1,210

天ぷら	Tempura		
野菜天ぷら	㊦ Vegetables tempura		4,400
春野菜天ぷら	㊦ Spring vegetables tempura		4,400

オ巻海老天ぷら(5本)	Prawn tempura (5 pieces)		4,400
天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	Regular	6,600
		Small	3,960

揚げ物料理	Deep-fried dish		
近江牛コロッケ	Ohmi beef croquette		1,980
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette		2,310
京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken		3,300

季節のおすすめ料理	Seasonal recommendation		
春野菜のお浸し	㊦ Boiled vegetable		1,430
一寸豆塩湯	㊦ Fava bean		2,200
ほたる烏賊 独活 酢味噌	Firefly squid, udo shoot, vinegard miso		2,200
春野菜天ぷら	㊦ Spring vegetables tempura		4,400

朝掘り筍	Bamboo shoot		
筍のお刺身	㊦ Sashimi bamboo shoot		6,050
筍の木の芽焼き	㊦ Grilled bamboo shoot, Japanese pepper leaf		6,050
筍の唐揚げ	㊦ Deep fried bamboo shoo		6,050

飛騨牛と筍のすき煮	Hida beef, bamboo shoot sukiyaki		17,600
京嵯峨野 生卵 (1個)	Egg from Sagano Kyoto (1 each)		440

京都 平井牛 すき煮	Hirai beef Sukiyaki		22,000
------------	---------------------	--	--------

釜炊き御飯(2名様用)	Individual pot cooked rice for 2		
(ラストオーダー 20:00)	(Last order 20:00)		
味噌椀、香の物付き	with miso soup, pickled vegetables		
お時間40分ほどいただきます	Please allow 40 min preparation time		

釜炊き桜海老御飯	Steamed rice, Sakura shrimp		6,600
----------	-----------------------------	--	-------

釜炊き筍御飯	Steamed rice, bamboo shoot		7,150
--------	----------------------------	--	-------

山形県 南陽市産 独自特別栽培米	"Shunbou Mai",		
「旬房米」	Harvested rice from Yamagata		

釜炊き白御飯(2名様用)	"Shunbou Mai", steamed harvested rice		4,950
--------------	---------------------------------------	--	-------

釜炊き白御飯(2名様用)	"Shunbou Mai", steamed harvested rice		29,150
--------------	---------------------------------------	--	--------

極上卵かけ御飯セット	Shunbou caviar from Setouchi,		
瀬戸内産 旬房キャビア1瓶付き	Egg from Sagano in Kyoto		

魚介料理	Seafood		
銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish		3,850
琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel		11,000

本日の一尾焼き	Grilled daily fish		時価 Market price
---------	--------------------	--	--------------------

本日の一尾煮付け	Simmered daily fish		時価 Market price
----------	---------------------	--	--------------------

活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)		5,500~
肝バター醤油焼 又は 炭火焼	Sautéed Or grilled		

伊勢海老 炭火焼き (350g)	Grilled spiny lobster (350g)		15,400
------------------	------------------------------	--	--------

肉料理	Meat		
石垣島産キジまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger		3,960
石垣島産キジまる豚 ロースカツ	Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet		3,960
近江牛味噌煮込みハンバーグ	Miso braised Ohmi beef burger steak		4,400

宝楽炭火焼き	Charcoal grilled dish		
京赤地どり	Kyoto chicken, vegetables		8,800

野菜炭火焼き添え			
----------	--	--	--

飛騨牛ロース (150g)	Hida beef sirloin (150g), vegetables		14,300
野菜炭火焼き添え			

飛騨牛フィレ (150g)	Hida beef fillet (150g), vegetables		19,800
野菜炭火焼き添え			

しゃぶしゃぶ	Shabu Shabu		
飛騨牛 しゃぶしゃぶ (150g)	Hida beef Shabu shabu (150g)		16,500

食事	Rice and Noodles		
御飯セット	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables		1,650
香の物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables		1,870

京嵯峨野 生卵 (1個)	Egg from Sagano Kyoto (1 each)		440
--------------	--------------------------------	--	-----

山形県産 辻蕎麦	Tsuji soba noodles from Yamagata		1,760
----------	----------------------------------	--	-------

稲庭うどん	Inaniwa udon noodles	Regular	1,650
		Small	990

旬房のカレーうどん	Curry udon	Regular	1,980
		Small	1,100

小井	Small rice bowl		
山形県産の旬房米を使用しています。	"Shunbou Mai" from Yamagata		
鮪小井	Tuna with steamed rice		3,300
いくら小井	Salmon roe with steamed rice		4,950
海鮮バラちらし小井	Assorted sashimi with steamed rice		4,620
とろ炙り小井	Grilled marbled tuna with steamed rice		5,500

六本木天丼	Prawn tempura with steamed rice		5,500
近江牛赤身ステーキ小井	Ohmi beef steak with steamed rice		6,600

琵琶湖産 鰻小井	Broiled Lake Biwa eel with steamed rice	Small	6,050
琵琶湖産 鰻重	Broiled Lake Biwa eel with steamed rice	Regular	12,100

生雲丹いくら小井	Sea urchin and salmon roe with steamed rice		時価 Market price
----------	---	--	--------------------

生雲丹小井	Sea urchin with steamed rice		時価 Market price
-------	------------------------------	--	--------------------

味噌椀	Miso soup		550
-----	-----------	--	-----

水物 和菓子	Dessert, Japanese sweets		
桜アイスクリーム	cherry blossom ice cream		660
バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream		660
豆乳アイスクリーム	Soy bean milk ice cream		660
抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream		660

本日の和菓子	Today's Japanese sweets		660~
和菓子と抹茶	Japanese confectionery and powdered green tea		2,200

季節のフルーツ	Seasonal fruit		2,200~
フルーツ盛り合わせ	Assorted seasonal fruits		3,080~

㊦ Vegetarian ベジタリアン



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 ensure greater 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.