



SHUNBOU

季節会席 光悦	Japanese seasonal course Kouetsu	
前菜	Assorted appetizers	
御椀	Soup	
御造里	Sashimi	
焼物	Grilled	
煮物	Simmered	
御食事	Japanese rice	
水菓子 和菓子	Fruit, Japanese sweet	13,000

おすすめ季節会席 乾山	Recommended seasonal course Kenzan	
前菜	Assorted appetizers	
御椀	Soup	
御造里	Sashimi	
焼物	Grilled	
煮物	Simmered	
止肴	Main	
御食事	Japanese rice	
水菓子 和菓子	Fruit, Japanese sweet	16,000

選べる和牛コース 備長	Special grilled dish course Binchou	
前菜	Assorted appetizers	
御造里	Sashimi daily selection (2 kinds)	
野菜一品	Green salad with crispy fish	
主菜 (二種よりお選び下さい)	Main	
飛騨牛 宝楽炭焼き	Charcoal grilled Hida beef and seasonal vegetables	
又は	Or	
飛騨牛 すき煮	Hida beef sukiyaki	
御食事	Japanese rice steamed white rice, miso soup, Pickled vegetables, side dish	
水菓子	Fruit	20,000

季節会席 ふく会席	Seasonal menu blowfish kaiseki course	
前菜	Appetizers seasonal assorted appetizer	
御造り	Sashimi thinly sliced blowfish	
揚物	Deep-fried deep- fried blowfish, sudachi citrus	
鍋物	Hot pot blowfish hotpot, vegetable, rice cake	
御食事	Porridge blowfish, vegetables, pickled vegetable	
水菓子	Fruit	25,000

上記価格に消費税と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。
 Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
 To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

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。
 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		850
自家製豆腐	⑤ Homemade tofu		950
数の子	Herring roe		2,000
塩辛	Fermented salted squid		1,000
生野菜	Fresh vegetable		
グリーンサラダ	⑤ Green salad	(Regular)	1,300
黒酢ドレッシング	Black vinegar dressing	(Small)	900
豆腐と玉ねぎのサラダ	Tofu salad		1,300
辛子ドレッシング	Mustard dressing, onion		
小魚カリカリ揚げサラダ	Green salad with crispy fish	(Regular)	1,600
オリエンタルドレッシング	Oriental dressing	(Small)	1,000
冷やしフルーツトマト	⑤ Fruit tomato		1,600
御造り	Sashimi		
京湯葉	⑤ Kyoto soy milk skin		1,400
本鮪と丹波黒豆納豆のユッケ	Tuna and Kyoto Tanba natto		2,700
生雲丹	Sea urchin		9,000
本日の三種盛り	Daily sashimi selection (3 kinds)	(Regular)	6,000
		(Small)	3,800
本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	(Regular)	9,000
		(Small)	6,000
国産鮑 (100g~)	Japanese abalone (100g~)		4,000~
伊勢海老(350g~)	Spiny lobster		14,000

野菜料理	Vegetable		
アスパラガス唐揚げ	⑤ Deep-fried asparagus		1,800
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado		1,900
野菜炭火焼き	⑤ Grilled vegetables		2,300

卵料理 (京嵯峨野より)	Egg (from Sagano Kyoto)		
出汁巻き玉子	Japanese omelette	(Regular)	1,600
		(Small)	1,000

天ぷら	Tempura		
野菜天ぷら	⑤ Vegetables tempura		3,500
天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	(Regular)	4,800
		(Small)	2,800

揚げ物料理	Deep-fried dish		
近江牛コロッケ	Ohmi beef croquette		1,600
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette		1,800
京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken		2,000

肉料理	Meat		
近江牛味噌煮込みハンバーグ	Miso braised Ohmi beef burger steak		4,000
石垣島産キビまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger		3,400
石垣島産キビまる豚 又は 福島豚	Ishigaki Kibimaru pork loin or		3,400
ロースカツ	Fukushima pork loin cutlet		

料理長おすすめ料理	Chef's recommendation		
鱈白子ボン酢	Vinegared cod fish milt		2,800
とらふく唐揚げ	Deep-fried blowfish		4,000
松葉蟹	Snow crab	時価	
仕入状況により価格が異なります	Prices based upon market availability	Market price	
伊勢海老 (350g)	Spiny lobster (350g)		14,000
造り 又は 炭火焼き	(Sashimi or grilled)		
飛騨牛のすき煮	Hida beef sukiyaki		13,000
銘々鍋	Hot pot		
ねぎ鮪鍋	Tuna and leek hot pot		7,500
ふく鍋	Blowfish hot pot		12,000
寒鰯と聖護院蕪のみぞれ鍋	Yellowtail and Shogoin turnip		6,000
京赤地どりの白湯スープ鍋	Kyoto chicken and vegetable		6,500
釜炊き御飯(2名様用)	Individual Pot cooked rice for 2		
味噌椀、香の物付き	With miso soup, pickled vegetable		
お時間40分ほどいただきます	Please allow 40 min preparation time		
釜炊き海老芋御飯	Steamed rice with taro		4,800
釜炊き蟹御飯	Steamed rice with crab		6,500
釜炊き黄金穴子御飯	Steamed rice with conger eel		6,000

魚介料理	Seafood		
銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish		3,000
琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel		8,000
本日の一尾焼き	Grilled daily fish		5,800~
本日の一尾煮付け	Simmered daily fish		5,800~
国産鮑 (100g~)	Japanese abalone (100g~)		4,000~
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		14,000
------------------	-----------------------	--	--------

しゃぶしゃぶ	Shabu Shabu		
飛騨牛 又は 福島牛	Hida beef or Fukushima beef		15,000
しゃぶしゃぶ (180g)	Shabu shabu (180g)		

宝楽炭火焼き	Charcoal grilled dish		
京赤地どり	Kyoto chicken, vegetables		6,000
野菜炭火焼き添え			

飛騨牛ロース (150g)	Hida beef sirloin (150g), vegetables		12,400
野菜炭火焼き添え			

飛騨牛フィレ (150g)	Hida beef fillet (150g), vegetables		17,000
野菜炭火焼き添え			

食事	Rice and Noodles		
山形県産 辻蕎麦	Tsuji soba noodles from Yamagata		1,500
稲庭うどん	Inaniwa udon noodles	(Regular)	1,500
		(Small)	900
旬房のカレーうどん	Curry udon	(Regular)	1,600
		(Small)	1,000
御飯セット	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables		1,200
香の物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables		1,400

小井	Small rice bowl		
北海道産のななつぼし又は山形県産の旬房米を使用しています。	"Nanatsuboshi" from Hokkaido "Shunbou mai" from Yamagata		
鮪小井	Tuna with steamed rice		2,400
いくら小井	Salmon roe with steamed rice		2,800
海鮮バラちらし小井	Assorted sashimi with steamed rice		3,600
生雲丹いくら小井	Sea urchin and salmon roe with steamed rice		5,000
近江牛赤身ステーキ小井	Ohmi beef steak with steamed rice		4,300
とろ炙り小井	Grilled marbled tuna with steamed rice		4,300
生雲丹小井	Sea urchin with steamed rice		7,500
琵琶湖産 鰻小井	Broiled eel with steamed rice		4,500

味噌椀	Miso soup		450
京嵯峨野 生卵 (1個)	Egg from Sagano Kyoto (1 each)		350

水物 和菓子	Dessert, Japanese sweets		
バニラアイスクリーム	Vanilla ice cream		600
豆乳アイスクリーム	Soybean milk ice cream		600
抹茶アイスクリーム	Green tea ice cream		600
本日の和菓子	Today's Japanese sweets		600~
和菓子と抹茶	Japanese confectionery and powdered green tea		1,200

コーヒー 紅茶 抹茶			
コーヒー	Coffee		1,050
紅茶	Tea		1,000
抹茶	Powdered green tea		700

⑤ Vegetarian ベジタリアン

グランドハイアット東京ではCSR活動の一環として東日本大震災で被災した地域の食材を提供することにより被災地域に密着した継続的復興支援を目指しています。As a part of CSR efforts, Grand Hyatt Tokyo supports the rebuilding of areas affected by the aftermath of the Tohoku earthquake and tsunami of 11 March 2011. In collaboration with farmers of Fukushima prefecture we are pleased to showcase locally grown

ロースカツ・しゃぶしゃぶ・すき煮に関してはご希望があった場合福島産の食材をご用意しております。ご希望の方はスタッフまでお知らせください。You can choose beef of shabu shabu, sukiyaki and pork loin cutlet from Fukushima.

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



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

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

上記価格に消費税と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。