



夏季限定コースメニュー

Japanese seasonal menu

琵琶湖産鰻コース Lake Biwa eel course

近江牛コース Ohmi beef course

先付け
本日の一品
Appetizer

先付け
本日の一品
Appetizer

鰻巻き玉子
Eel omelette

牛巻き玉子
Ohmi beef omelette

鰻のせいろ蒸し
出汁茶 薬味 香の物
Steamed eel with rice
Clear soup, pickled vegetables

近江牛せいろ蒸し
出汁茶 薬味 香の物
Steamed Ohmi beef with rice
Clear soup, pickled vegetables

又は
Or

又は
Or

鰻重
味噌椀 香の物
Broiled eel with steamed rice
Miso soup, pickled vegetables

近江牛ステーキ重
味噌椀 香の物
Ohmi beef steak with steamed rice
Miso soup, pickled vegetables

デザート
Dessert

デザート
Dessert

17,600

上記税込み価格にサービス料として15%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

光悦

Koetsu

(ラストオーダー 20:00)

(Last order 20:00)

前菜

新じゅん菜 蟹身

白芋茎 才巻海老 枝豆 酒盗あん

鮑 磯部揚げ 肝クリーム

焼鯖寿司 茗荷 辣韭

烏賊 おくら このこ

Assorted appetizers

Watershield Junsai, crab

White taro stem, prawn, Edamame, fermented bonito entrails

Deep fried abalone with seaweed, liver cream

Grilled mackerel sushi, Japanese ginger

Squid, okra, sea cucumber entrails

御椀

鱧 葛打ち

白胡麻豆腐 岡ひじき 青柚子

Soup

Pike conger

White sesame tofu, saltwort, yuzu

御造里

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼物

琵琶湖鮎 塩焼き 新丸十りんご煮 辛子蓮根 蓼酢

Grilled

Ayu trout from Lake Biwa, simmered sweet potato with apple

Mustard filled lotus roots, polygonum vinegar

煮物

賀茂茄子煮おろし

近江牛 赤万願寺唐辛子 ヤングコーン

Simmered

Kamo eggplant, grated radish

Ohmi beef, Manganji red pepper, young corn

御食事

とうもろこし釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Japanese rice

Steamed rice, corn

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

新じゅん菜 蟹身

白芋茎 才巻海老 枝豆 酒盗あん

鮑 磯部揚げ 肝クリーム

焼鯖寿司 茗荷 辣韭

烏賊 おくら このこ

Assorted appetizers

Watershield Junsai, crab,

White taro stem, prawn, Edamame, fermented bonito entrails

Deep fried abalone with seaweed, liver cream

Grilled mackerel sushi Japanese ginger

Squid, okra, sea cucumber entrails

御椀

鱧 葛打ち

白胡麻豆腐 岡ひじき 青柚子

Soup

Pike conger

White sesame tofu, saltwort, yuzu

御造り

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼物

琵琶湖鮎 塩焼き 新丸十りんご煮 辛子蓮根 蓼酢

Grilled

Ayu trout from Lake Biwa, simmered sweet potato with apple

Mustard filled lotus roots, polygonum vinegar

酢物

オホーツク 毛蟹 諸胡瓜 レモン 加減酢ジュレ

Vinegared

Hairy crab from sea of Okhotsk, cucumber, lemon, vinegar jelly

煮物

賀茂茄子旨煮 京姫牛 赤万願寺唐辛子 ヤングコーン 花山椒

Simmered

Kamo eggplant, grated radish, Kyoto Hime beef

Manganji red pepper, young corn, Japanese pepper

御食事

とうもろこし釜炊き御飯 赤出汁 香の物

Japanese rice

Steamed rice, corn

Miso soup, pickled vegetables

水菓子

Fruit

和菓子

Japanese sweet

22,000

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

御造り

本日の二種

Sashimi

Today's sashimi (2kinds)

生野菜

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 seasonal 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	⑤ Homemade tofu		1,100
野菜のお浸し	Boiled Vegetable		1,430
子持ち昆布	Herring roe		2,640

生野菜	Fresh vegetable		
グリーンサラダ	⑤ 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 辛子ドレッシング	Tofu and onion salad Mustard dressing		1,870
------------------------	--	--	-------

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

冷やしフルーツマト	⑤ Fruit tomato		1,760
-----------	----------------	--	-------

御造里	Sashimi		
京湯葉	⑤ 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	4,950

本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	Regular	15,400
		Small	8,800

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

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	⑤ Deep-fried asparagus		2,640
野菜炭火焼き	⑤ Grilled vegetables		4,400

卵料理 (平飼い卵)	Egg (Cage free)		
出汁巻き玉子	Japanese omelette	Regular	2,200
		Small	1,540

天ぷら	Tempura		
野菜天ぷら	⑤ Vegetables tempura		4,400
才巻海老天ぷら(5本)	Prawn tempura (5 pieces)		5,500
天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	Regular	7,150
		Small	4,400

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		
枝豆	⑤ Edamame		1,430
新じゅん菜	Watershield Junsai		2,750
賀茂茄子田楽	Deep-fried Kamo eggplant with miso		1,980
賀茂茄子揚げ出し	Deep-fried Kamo eggplant with bonito Dashi		1,980
水茄子のぬかつげ	Pickled eggplant		2,200
琵琶湖産鮎 塩焼き	Grilled Lake Biwa ayu trout		2,750
天然鮎 塩焼き	Grilled wild ayu trout		時価
			Market price
オホーツク 海明け毛蟹	Hairy crab from sea of Okhotsk		時価
			Market price
飛騨牛と花山椒の小鍋	Hida beef hot pot with Japanese pepper		9,900
飛騨牛と賀茂茄子のすき煮	Hida beef, Kamo eggplant sukiyaki		17,600
京都平井牛と賀茂茄子のすき煮	Hirai beef, Kamo eggplant sukiyaki		22,000
平飼い生卵 (1個)	Cage free egg (1 each)		440
京都大原 有精卵 (1個)	Egg from Ohara Kyoto (1 each)		660
山形県 南陽市産 独自特別栽培米 「旬房米」	"Shunbou Mai", Harvested rice from Yamagata		
釜炊き御飯 (ラストオーダー 20:00)	Individual pot cooked rice (Last order 20:00)		
味噌椀、香の物付き お時間40分ほどいただきます	with miso soup, pickled vegetables Please allow 40 min preparation time		
釜炊き白御飯	"Shunbou Mai", steamed harvested rice		5,500
釜炊きとうもろこし御飯	Steamed rice with corn		6,050
釜炊き鮎御飯	Steamed rice with ayu trout		7,700
釜炊き白御飯と極上卵かけ御飯セット	"Shunbou Mai", steamed harvested rice		30,250
瀬戸内産 旬房キャビア1瓶付き	Shunbou caviar from Setouchi, cage free egg		

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		12,100

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

肉料理	Meat		
沖縄県キビまる豚の生姜焼き	Grilled Okinawa Kibimaru pork, ginger		3,960
沖縄県キビまる豚 ロースカツ	Okinawa 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 野菜炭火焼き添え	Kyoto chicken, vegetables		8,800

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

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

しゃぶしゃぶ 飛騨牛 しゃぶしゃぶ (150g)	Shabu Shabu 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

山形県産 辻蕎麦	Tsuji soba noodles from Yamagata		1,760
稲庭うどん	Inaniwa udon noodles	Regular	2,200
		Small	1,540

旬房のカレーうどん	Curry udon	Regular	2,530
		Small	1,650

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 rice bowl		4,400
海鮮バラちらし小井	Assorted sashimi rice bowl		4,620
いくら小井	Salmon roe rice bowl		5,500
とろ炙り小井	Grilled marbled tuna rice bowl		6,600

六本木天井	Prawn tempura rice bowl		7,150
近江牛赤身ステーキ小井	Ohmi beef steak rice bowl		7,150

琵琶湖産 鰻小井	Broiled Lake Biwa eel rice bowl	Small	6,600
琵琶湖産 鰻重	Broiled Lake Biwa eel with Steamed rice	Regular	13,200

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

生雲丹小井	Sea urchin rice bowl		時価
			Market price

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

水物 和菓子	Dessert, Japanese sweets		
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 sweets 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~

⑤ 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.