



おすすめ丼御膳 旬景

小鉢二品

(丼をお選び下さい)

鮪丼 又は

しらす丼 又は

天丼

本日の味噌汁 香の物

デザート

Weekday lunch Shunkei

Daily appetizer (2 kinds)

Rice bowl

Tuna or

Whitebait or

Tempura

Miso soup, pickled vegetables

Dessert

3,630

お好み御膳 旬粋

小鉢二品、お造り

(主菜をお選び下さい)

本日の焼魚 又は

石垣島産 キビまる豚の生姜焼き 又は

石垣島産 キビまる豚のロースカツ

御食事

デザート

Favorite lunch Shunsui

Daily appetizer (2 kinds), sashimi

Main dish

Daily grilled fish

Grilled Ishigaki Kibimaru pork ginger or

Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet

Steamed rice, miso soup, pickled vegetables

Dessert

4,950

彩り弁当 旬彩

先付

三段弁当

(口取り、焼物、炊き合わせ

本日の炭火焼、揚げ物)

御食事、味噌椀、香の物

デザート

Lunch box Shunsai

Appetizer

Upper box appetizers, sashimi

Middle box charcoal grilled daily dish

Lower box simmered dish, deep-fried dish

Steamed rice, miso soup, pickled vegetables

Dessert

6,600

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.



# グランド グルメ トリップ ～北海道～ Grand gourmet trip to ~Hokkaido~

## 北海道味覚御膳

## Hokkaido special lunch set

先付 十勝カントリーホーム  
飲むヨーグルト

Tokachi country home  
Yogurt

御膳 本日の造里 三種

Hokkaido sashimi selection (3 kinds)

インカのめざめ ポテトサラダ

Inca no mezame potato salad

大空町長芋 とうもろこし コロケ

Yam from Ozora town, corn, croquette

時知らず 塩焼き

Grilled summer catch salmon

十勝 短角牛ハラミ

Tankaku beef from Tokachi

白御飯 香の物

Steamed rice, pickled vegetables

北海道 スープカレー

Hokkaido soup curry

デザート 十勝カントリーホーム  
しばらくたてアイスクリーム

Tokachi country home  
Ice cream

7,150

## 北海道海鮮丼御膳

## Hokkaido sashimi rice bowl set

先付 十勝カントリーホーム  
飲むヨーグルト

Tokachi country home  
Yogurt

御膳 北海道鮮魚の海鮮丼

Hokkaido sashimi rice bowl

大空町長芋 とうもろこし コロケ

Yam from Ozora town, corn, croquette

網走天然大和しじみ もち麦味噌汁  
香の物

Clam from Abashiri, miso soup  
Pickled vegetables

デザート 十勝カントリーホーム  
しばらくたてアイスクリーム

Tokachi country home  
Ice cream

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 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

琵琶湖産 鰻御膳

Lake Biwa eel set

鰻のせいろ蒸し

出汁茶 薬味 香の物

Steamed eel and rice

Clear soup, pickled vegetables

14,300

鰻重

味噌椀 香の物

Broiled eel with steamed rice

Miso soup, pickled vegetables

13,200

天然鰻重

味噌椀 香の物

Broiled wild eel with steamed rice

Miso soup, pickled vegetables

時価

Daily market price

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

夏季限定コースメニュー

Seasonal menu

琵琶湖産鰻コース  
Japanese 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

近江牛赤身せいろ蒸し  
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

近江牛赤身ステーキ重  
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 greater 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

光琳

Korin

(ラストオーダー 14:00)

(Last order 14:00)

先付

冷し賀茂茄子

才巻海老 とうもろこし おくら

唐芙蓉胡麻クリーム

Appetizers

Kamo eggplant

Prawn, corn, okra

Fermented tofu, sesame cream

御椀

とうもろこしすり流し

じゅん菜 百合根白玉

Soup

Corn

Watershield, lily bulb dumpling

御造り

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼八寸

鮎田楽 骨せんべい

新丸十りんご煮

万願寺当座煮

枝豆かき揚げ

合鴨コース煮

Assorted

Deep fried Ayu trout, miso, fish bone cracker

Simmered sweet potato

Simmered Manganji pepper

Edamame tempura

Duck breast

煮物

鱧 吉野煮

夏野菜あん掛け

XO醬

Simmered

Pike conger

Summer vegetables, starchy sauce

XO sauce

御食事

レモン麺 しっとり蒸し鶏

又は

麦とろ御飯 麩佃煮 香の物

Japanese noodles or rice

Lemon noodles, steamed chicken

Or

Japanese rice, grated yam, ginger simmered wheat bran, pickled vegetables

水菓子

Fruit

和菓子

Japanese sweet

12,100

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.





近江牛ランチ  
ごぎょう  
Ohmi beef lunch  
Gogyo

先付  
本日の一品  
Daily appetizer  
Daily dish

御造り  
本日の二種  
Sashimi  
Daily selection (2 kinds)

生野菜  
グリーンサラダ  
黒酢ドレッシング  
Green salad  
Black vinegar dressing

主菜  
近江牛赤身炭火焼き 焼き野菜  
又は  
近江牛味噌煮込みハンバーグ  
Main  
Grilled Ohmi lean beef and vegetables  
Or  
Miso braised Ohmi beef burger steak

御食事  
白御飯 味噌椀 香の物  
Japanese rice  
Steamed white rice, miso soup, pickled vegetables

デザート  
Dessert

11,550

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.



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
数の子	Herring roe		2,200

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	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	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	14,300
		Small	7,700

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

伊勢海老 (350g)	Spiny lobster (350g)		時価
			Market price

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	1,980
		Small	1,210

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)		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

肉料理	Meat		
石垣島産キビまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger		3,960
石垣島産キビまる豚 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

グランド グルメ トリップ 〜北海道〜	Grand gourmet trip to ~Hokkaido~		
北海道尻尾産 ししゃも	Shishamo smelt from Hokkaido Hiroo		3,520
北海道毛蟹	Hairy crab from Hokkaido	1杯 1/2杯	時価 時価
十勝 短角牛	Tankaku beef from Tokachi		
賀茂茄子のすき煮	Kamo eggplant sukiyaki		17,600
コース 宝楽炭火焼き (150g)	Charcoal grilled sirloin (150g), vegetables		14,300
野菜炭火焼き添え			
フィレ 宝楽炭火焼き (150g)	Charcoal grilled fillet (150g), vegetables		19,800
野菜炭火焼き添え			

料理長おすすめ料理	Chef's recommendation		
枝豆塩湯	⑤ Boiled Edamame with salt		1,320
新じゅん菜	Watershield Junsai		2,420
水茄子のぬかづけ	Pickled eggplant		2,200
鱧 湯引き	Simmered pike conger		4,400

とうもろこしかき揚げ	Deep fried corn		1,540
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

琵琶湖産鮎 塩焼き	Grilled Lake Biwa ayu trout		2,310
天然鮎 塩焼き	Grilled wild ayu trout		時価
仕入れ状況により価格が異なります	Varies depending on the day's purchases.		Market price

京都 平井牛のすき煮	Hirai beef 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

釜炊き御飯(2名様用)	Individual pot cooked rice for 2		
(ラストオーダー 14:00)	(Last order 14:00)		
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

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

伊勢海老 炭火焼き (350g)	Grilled spiny lobster (350g)		時価
			Market price

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			

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

平飼い 生卵 (1個)	Cage free egg (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

六本木天井	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	6,600
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 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		
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~

かき氷各種	Shaved ice		1,430~
詳細は別紙にてご用意しております	See summer dessert menu.		

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.