



おすすめ丼御膳 旬景	Weekday lunch Shunkei	
小鉢二品 (丼をお選び下さい)	Daily appetizer (2 kinds)	
鯖丼 又は	Tuna or	
しらす丼 又は	Whitebait or	
天井	Tempura	
本日の味噌汁 香の物	Miso soup, pickled vegetables	
デザート	Dessert	3,200

お好み御膳 旬粹	Favorite lunch Shunsui	
小鉢二品、お造り (主菜をお選び下さい)	Daily appetizer (2 kinds), sashimi	
本日の焼魚 又は	Daily grilled fish or	
石垣島産 キビまる豚の生姜焼き 又は	Grilled Ishigaki Kibimaru pork ginger or	
石垣島産 キビまる豚のロースカツ	Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet	
御食事	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables	
デザート	Dessert	4,200

彩り弁当 旬彩	Lunch box Shunsai	
先付	Appetizer	
三段弁当 (口取り、焼物、炊き合わせ 本日の炭火焼、揚物)	Upper box appetizers, sashimi Middle box charcoal grilled daily dish Lower box simmered dish, deep-fried dish	
御食事、味噌椀、香の物	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables	
デザート	Dessert	5,600

こだわりの近江牛ランチ ごぎょう	Special Ohmi beef lunch Gogyo	
先付 本日の一品	Daily appetizer	
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 近江牛赤身炭火焼と焼き野菜	Grilled Ohmi lean beef and vegetables	
御食事 白御飯 味噌椀 香の物	Steamed white rice, miso soup, pickled vegetables	
デザート	Dessert	8,000

お昼の会席 光琳	Lunch course Kourin	
先付	Appetizer	
御椀	Soup	
御造り	Sashimi	
焼物	Grilled	
煮物	Simmered	
御食事	Japanese rice	
菓子	Dessert	10,000

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.



