



SHUNBOU

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

4,180

お好み御膳 旬粹

小鉢二品、お造り

(主菜をお選び下さい)

本日の焼魚 又は

沖縄県 キビまる豚の生姜焼き 又は

沖縄県 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 Okinawa Kibimaru pork ginger or

Okinawa Kibimaru pork loin cutlet

Steamed rice, miso soup, pickled vegetables

Dessert

5,720

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

7,590

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.





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

光琳

Korin

(ラストオーダー 14:30)

(Last order 14:30)

先付

白胡麻豆腐 新じゅん菜 蟹身 おくら 振り柚子

Appetizer

White sesame tofu, watershield Junsai, crab, okra, yuzu

御椀

帆立青紗真薯 丹波占地 岡ひじき 絹ソーメン 梅肉

Soup

Minced scallop and seaweed dumpling

Shimeji mushroom, saltwort, somen noodles, plum

御造り

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼八寸

目抜味噌漬け

新丸十りんご煮

才巻海老 ずんだ射込み

辛子蓮根

万願寺ジャコ当座煮

Assorted

Rockfish pickled in miso

Simmered sweet potato with apple

Prawn, green bean paste

Mustard filled lotus root

Grilled Manganji pepper

Whitebait

煮物

賀茂茄子 合鴨 吉野煮 椎茸 仙台麩 伏見青唐

Simmered

Kamo eggplant, duck breast, shiitake mushroom, wheat gluten, green pepper

御食事

鮎御飯 釜炊き

味噌椀 香の物

Japanese rice

Steamed rice, ayu trout, miso soup, 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。

Grand Hyatt Tokyo 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

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
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
-----------	----------------	--	-------

御造り	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 14:30)	Individual pot cooked rice (Last order 14:30)		
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~)	Abalone (100g~)		5,500~
肝バター醤油焼 又は 炭火焼	Sautéed Or grilled		

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	Kyoto chicken, vegetables		8,800

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

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.