



旬遊	Shunyu	
旬房のカレーうどん	Curry udon	
和風点心盛り合わせ	Japanese style assorted dim sum	
白御飯	Steamed white rice	
デザート	Dessert	3,630
お昼の御膳 旬風	Lunch set Shunpu	
小鉢二品、本日の一品	Daily appetizer (2 kinds), daily dish	
(井をお選び下さい)	Rice bowl	
鮪井 又は	Tuna or	
しらす井 又は	Whitebait or	
天井	Tempura	
味噌椀 香の物	Miso soup, pickled vegetables	
デザート	Dessert	4,620
彩り弁当 旬彩	Lunch box Shunsai	
先付	Appetizer	
三段弁当	Upper box appetizers, sashimi	
(口取り、焼物、炊き合わせ	Middle box charcoal grilled daily dish	
本日の炭火烧、揚げ物)	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	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.





SHUNBOU

光琳

Korin

(ラストオーダー 14:30)

(Last order 14:30)

先付

ほたる烏賊 春野菜お浸し

加減酢ジュレ 酢味噌

Appetizers

Firefly squid, boiled spring vegetables

Vinegar jelly, vinegar miso

御椀

焼穴子真薯

蓬もち うぐいす菜 木の芽

Soup

Minced conger eel

Japanese mugwort rice cake, young green, Japanese pepper leaf

御造り

本日の二種

Sashimi

Daily selection (2 kinds)

焼八寸

京赤地どり 富貴味噌焼き

春菊ムース 蟹身

才巻海老 芋寿司

一寸豆塩湯

筍 烏賊 木の芽和え

Assorted

Grilled Kyoto chicken, butterbur miso

Garland chrysanthemum mousse, crab

Prawn yam

Boiled fava beans

Bamboo shoot, squid, Japanese pepper leaf

煮物

筍 土佐煮

若牛蒡煮浸し

甘鯛

Simmered

Bamboo shoot

Burdock, tilefish

御食事

桜海老かき揚げ 桜うどん

又は

桜海老 かき揚げ小井

Japanese rice and noodles

Sakura shrimp tempura, cherry blossom udon noodles

Or

Sakura shrimp tempura, steamed rice

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方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	㊦ Homemade tofu		1,100
数の子	Herring roe		2,200
生野菜	Fresh vegetable		
グリーンサラダ	㊦ 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	㊦ Fruit tomato		1,760
御造里	Sashimi		
京湯葉	㊦ 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	4,400
本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	Regular	14,300
		Small	7,150
活鮑 (100g~)	Abalone (100g~)		5,500~
伊勢海老 (350g)	Spiny lobster (350g)		15,400
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	㊦ Deep-fried asparagus		2,640
野菜炭火焼き	㊦ Grilled vegetables		4,400
卵料理 (京嵯峨野より)	Egg (from Sagano Kyoto)		
出汁巻き玉子	Japanese omelette	Regular	1,980
		Small	1,210
天ぷら	Tempura		
野菜天ぷら	㊦ Vegetables tempura		4,400
春野菜天ぷら	㊦ Spring vegetables tempura		4,400
オ巻海老天ぷら(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

季節のおすすめ料理	Seasonal recommendation		
春野菜のお浸し	㊦ Boiled vegetable		1,430
一寸豆塩湯	㊦ Fava bean		2,200
ほたる烏賊 独活 酢味噌	Firefly squid, udo shoot, vinegard miso		2,200
春野菜天ぷら	㊦ Spring vegetables tempura		4,400
朝掘り筍	Bamboo shoot		
筍のお刺身	㊦ Sashimi bamboo shoot		6,050
筍の木の芽焼き	㊦ Grilled bamboo shoot, Japanese pepper leaf		6,050
筍の唐揚げ	㊦ Deep fried bamboo shoo		6,050
飛騨牛と筍のすき煮	Hida beef, bamboo shoot sukiyaki		17,600
京嵯峨野 生卵 (1個)	Egg from Sagano Kyoto (1 each)		440
京都 平井牛 すき煮	Hirai beef Sukiyaki		22,000
釜炊き御飯(2名様用)	Individual pot cooked rice for 2		
(ラストオーダー 14:30)	(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		
釜炊き桜海老御飯	Steamed rice, Sakura shrimp		6,600
釜炊き筍御飯	Steamed rice, bamboo shoot		7,150
山形県 南陽市産 独自特別栽培米	"Shunbou Mai",		
「旬房米」	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		11,000
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		
伊勢海老 炭火焼き (350g)	Grilled spiny lobster (350g)		15,400
肉料理	Meat		
石垣島産キジまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger		3,960
石垣島産キジまる豚 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
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			
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
京嵯峨野 生卵 (1個)	Egg from Sagano Kyoto (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
六本木天丼	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	6,050
琵琶湖産 鰻重	Broiled Lake Biwa eel with steamed rice	Regular	12,100
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		
桜アイスクリーム	cherry blossom ice cream		660
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~

㊦ 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.