

日本料理 旬房 メニューのご案内 臯月

割烹ランチ

エクスプレス ランチ

平日限定

平日限定特別御膳 (11:30~13:00限定) 1,900
先付、山形県産 辻蕎麦 又は 讃岐うどんと本日の御飯 又は 旬房のカレーうどんと白御飯

旬 遊

休日限定

和風点心とカレーうどん 2,900
点心五種盛り合わせ、カレーうどん、お稲荷さん、デザート

旬 景

平日限定

おすすめ丼御膳 2,900
先付、小鉢、丼(鮪丼、しらす丼、天丼よりお選び下さい)、味噌汁、デザート

旬 風

休日限定

お昼の御膳 3,900
先付、小鉢二品、丼(鮪丼、しらす丼、天丼よりお選び下さい)、味噌汁、デザート

旬 粋

平日限定

お好み御膳 3,900
豚の生姜焼き御膳 又は 本日の揚物御膳 又は 本日の焼魚御膳 (小鉢二品、御造里、御食事) デザート

旬 彩

彩り弁当 5,300
先付、三段弁当 (口取り、焚合せ、本日の炭火焼き、揚物)御食事、味噌汁、デザート

雪月花

お昼の会席 7,000
先付、御椀、御造里、焼物八寸、煮物、御食事、菓子

ごぎょう

こだわりの近江牛ランチ 8,000
先付、御造里、サラダ、近江牛赤身炭火焼き 又は 近江牛味噌煮込みハンバーグ、御食事、デザート

割烹ディナー

光 悦

季節会席 12,800
前菜、御椀、御造里、焼物、煮物、御食事、水菓子、和菓子

乾 山

おすすめ季節会席 15,800
前菜、御椀、御造里、焼物、煮物、止肴、御食事、水菓子、和菓子

備 長

選べる和牛コース 19,000
前菜、御造里、サラダ
主菜 (飛騨牛炭火焼き 又は 飛騨牛すき煮)、御食事、水菓子

富 士

外国よりお越しのお客様向け炭火焼き会席 21,000
先付、握り寿司三貫、サラダ、天婦羅、飛騨牛炭火焼き、御食事、デザート

アラカルト

全70品以上 850~

(個室のご案内)

個室	お部屋代	ご案内人数	お部屋代		昼のお料理	夜のお料理
			ランチ	ディナー		
割烹個室	【水】 掘り炬燵 (1部屋)	2名様より最大6名様	5,000	10,000	割烹ランチ	割烹ディナー
	【風】 テーブル (1部屋)	2名様より最大8名様	5,000	10,000		
料亭個室	【雪】 掘り炬燵(2間1部屋)	5名様より最大12名様	10,000	20,000	平日：割烹ランチ 土日祝日 旬彩・雪月花・ごぎょう	乾山・備長・初雁
	【月】 掘り炬燵 (1部屋)	2名様より最大8名様	5,000	10,000		
	【花】 掘り炬燵 (1部屋)	2名様より最大6名様	5,000	10,000		

料亭ディナー

乾 山

おすすめ季節会席 15,800
前菜、御椀、御造里、焼物、煮物、止肴、御食事、水菓子、和菓子

備 長

選べる和牛コース 19,000
前菜、造り、サラダ
主菜 (飛騨牛炭火焼き 又は 飛騨牛すき煮)、御食事、水菓子

※初 雁

(完全予約制)

料理長おまかせ季節会席 21,000
※完全予約制の為、3日前までにご予約くださいますようお願い致します。
※ご予約の確認後、キャンセルの場合はキャンセル料を頂戴いたします。

※一 会

(完全予約制)

料理長おまかせ料亭会席 25,000~
※完全予約制の為、3日前までにご予約くださいますようお願い致します。
※ご予約の確認後、キャンセルの場合はキャンセル料を頂戴いたします。

御祝い膳

結 (ゆい) 12,500円 雅 (みやび) 15,500円 華 (はなやぎ) 21,000円

お料理や進行についてのご要望、ご相談は何なりとお申し付け下さいませ。
尚、3日前までにご予約くださいますようお願い致します。ご予約の確認後、キャンセルの場合はキャンセル料を頂戴いたします。

営業時間

ランチ

平日

11:30~15:00 (ラストオーダー 14:30)

土・日・祝日

11:30~15:30 (ラストオーダー 15:00)

ディナー

18:00~22:30 (ラストオーダー 21:30)

レストラン直通電話番号 03-4333-8786

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします。
食事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。

SHUNBOU MENU INFORMATION in May

<KAPPO LUNCH>

Express lunch Weekday	Weekday limited special lunch set (only 11:30~13:00 available) Appetizer, Tsuji soba from Yamagata or udon noodles and steamed rice with condiments Or curry udon and steamed rice	1,900
Shun-yu Holiday	Holiday lunch set Curry udon, Japanese style assorted dim sum, vinegared rice in sweetened deep fried bean curd, dessert	2,900
Shun-kei Weekday	Weekday set Appetizer, small dish, rice bowl (tuna or whitebait or tempura), miso soup, dessert	2,900
Shun-pu Holiday	Holiday lunch set Daily appetizer(2kinds), daily dish, rice bowl (tuna or whitebait or tempura), miso soup, dessert	3,900
Shun-sui Weekday	Weekday favorite set Daily appetizer(2kinds), sashimi (Grilled pork ginger or daily deep fried dish or daily grilled fish) Japanese rice, dessert	3,900
Shun-sai	Lunch box Amuse, appetizers, sashimi, charcoal grilled daily dish, Simmered dish, deep-fried, steamed rice, miso soup, pickled vegetables, dessert	5,300
Setsugetsuka	Lunch course Appetizer, soup, sashimi, assorted plate, simmered, Japanese rice, dessert	7,000
Gogyo	Special Ohmi beef lunch Appetizer, sashimi, salad, grilled Ohmi lean beef and vegetables or Miso braised Ohmi beef burger, Japanese rice, dessert	8,000

<KAPPO DINNER>

Kouetsu	Japanese seasonal course Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, simmered, Japanese rice, fruit, Japanese sweets	12,800
Kenzan	Recommended Japanese seasonal course Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, simmered, main, Japanese rice, fruit, Japanese sweets	15,800
Binchou	Select Japanese beef course Assorted appetizer, sashimi, salad Main (Grilled Hida beef sirloin or Hida beef sukiyaki) Japanese rice, fruit	19,000
Fuji	Traditional Japanese dinner menu for overseas visitors Appetizer, sushi 3pieces, salad, tempura, charcoal grilled Hida beef, udon noodles, dessert	21,000
A la carte	70 kinds of dishes	850~

	Room	Group size	Room charge		Lunch	Dinner
			Lunch	Dinner		
Kappo room	Room MIZU tatami floor	maximum of 6 persons	5,000	10,000	Kappo lunch menu	Kouetsu • Kenzan Binchou • Fuji
	Room KAZE table seat	maximum of 8 persons	5,000	10,000		
Ryotei room	Room YUKI tatami floor	maximum of 12 persons	10,000	20,000	Weekday:kappo lunch menu Weekend•Holiday: Shunsai•Setsugetsuka•Gogyo	Kenzan • Binchou • Hatsukari
	Room TSUKI wood floor	maximum of 8 persons	5,000	10,000		
	Room HANA wood floor	maximum of 6 persons	5,000	10,000		

<RYOTEI DINNER>

Kenzan	Recommended Japanese seasonal course Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, simmered, main, Japanese rice, fruit, Japanese sweets	15,800
Binchou	Select Japanese beef course Assorted appetizer, sashimi, salad Main (Grilled Hida beef sirloin or Hida beef sukiyaki) Japanese rice, fruit	19,000
* Hatsukari (Prior booking menu)	Today's Chef's special seasonal course Assorted appetizer, soup, sashimi, grilled, seasonal, simmered Japanese rice, dessert	21,000
* Ichie (Prior booking menu)	Chef's special ryotei kaiseki menu	25,000~

* Celebration menu	YUI 12,500 yen	MIYABI 15,500 yen	HANAYAGI 21,000 yen
* Please make a reservation 3days prior for Hatsukari, Ichie and Celebration menu. * Cancellation fee will be charged after reconfirmation.			

Opening hours	Lunch	Weekday 11:30a.m~3:00p.m (Last order 2:30p.m)	Weekend/Holidays 11:30a.m~3:30 (Last order 3:00)
	Dinner	6:00p.m~10:30p.m (Last order 9:30p.m)	

Shunbou's phone number 03-4333-8786

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.

小鉢 もずく	Small dish Mozuku seaweed	850	料理長おすすめ料理 水茄子のぬか漬け	Chef's recommendation ⑤ Pickled eggplant	1,600	しゃぶしゃぶ 飛騨牛 又は 福島牛 しゃぶしゃぶ (150g)	Shabu Shabu Hida beef or Fukushima beef Shabu shabu (150g)	13,000
自家製青豆豆腐	⑤ Homemade tofu	950	賀茂茄子田楽 賀茂茄子揚げ出し	Deep-fried Kamo eggplant with miso Deep-fried Kamo eggplant with savory sauce	1,800 1,800	食事 山形県産 辻蕎麦	Rice and Noodles Tsuji soba noodles from Yamagata	1,500
もろみ豆腐と胡瓜	Moromi tofu with cucumber	1,400	釜炊き山菜御飯	Steamed rice with wild plant	5,000	稲庭うどん	Inaniwa udon noodles	(Regular) 1,300 (Small) 900
子持ち昆布	Herring roe	2,000	飛騨牛 又は 福島牛 と 賀茂茄子のすき煮	Hida beef or Fukushima beef and Kamo eggplant sukiyaki	13,000	旬房のカレーうどん	Curry udon	(Regular) 1,600 (Small) 1,000
生野菜 グリーンサラダ 黒酢ドレッシング	Fresh vegetable ⑤ Green salad Black vinegar dressing	(Regular) 1,300 (Small) 900	魚介料理 鳥賊味噌漬け 銀だら味噌漬け	Seafood Grilled miso preserved squid Grilled miso preserved sablefish	1,600 3,000	御飯セット 香の物盛り合わせ	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables Assorted pickled vegetables	1,200 1,400
豆腐と玉ねぎサラダ 辛子ドレッシング	Tofu salad Mustard dressing, onion	1,300	才巻海老塩焼き (5本) 琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Grilled prawn (5 pieces) Broiled Lake Biwa eel	4,000 8,000	小丼 北海道産のななつぼし又は 山形県産の旬房米を使用しています。	Small rice bowl "Nanatsuboshi" from Hokkaido "Shunbou mai" from Yamagata	
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) 1,600 (Small) 1,000	本日の一尾焼き 本日の一尾煮付け	Grilled daily fish Simmered daily fish	5,800~ 5,800~	鯖小丼 いくら小丼 海鮮バラちらし小丼 生雲丹いくら小丼	Tuna with steamed rice Salmon roe with steamed rice Assorted sashimi with steamed rice Sea urchin and salmon roe with steamed rice	2,400 2,500 3,600 4,000
冷やしフルーツトマト	⑤ Fruit tomato	1,600	国産鮑 (100g~) 肝バター醤油焼 又は 炭火烧	Japanese abalone (100g~) (Sautéed or grilled)	4,000~	琵琶湖産 鰻小丼 近江牛赤身ステーキ小丼	Broiled eel with steamed rice Ohmi beef steak with steamed rice	4,000 4,300
御造り 京湯葉	Sashimi ⑤ Kyoto soy bean milk skin	1,400	揚げ物料理 近江牛コロッケ 蟹クリームコロッケ	Deep-fried dish Ohmi beef croquette Creamy crab meat croquette	1,600 1,800	とろ炙り小丼 生雲丹小丼 味噌椀	Grilled marbled tuna with steamed rice Sea urchin with steamed rice Miso soup	4,300 4,500 450
とろサーモン	Salmon belly	2,700	京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken	2,000	京嵯峨野 生卵 (1個)	Egg from Sagano Kyoto (1 each)	350
本鮪と丹波黒豆納豆のユッケ	Tuna and Kyoto Tanba natto	2,700	天ぷら 野菜天ぷら 才巻海老天ぷら (5本)	Tempura Vegetables tempura Prawn tempura (5 pieces)	3,000 4,000	釜炊き御飯(2名様用) 山形県 南陽市産 独自特別栽培米 「旬房米」釜炊き白御飯 味噌椀、香の物付き	Individual Pot cooked rice for 2 "Shunbou mai" Steamed rice from Yamagata With miso soup, pickled vegetable	4,000
生雲丹	Sea urchin	5,000	天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	(Regular) 4,600 (Small) 2,800	お時間40分ほどいただきます 釜炊き御飯のオーダーはラストオーダー 30分前までをお願いいたします。	Please allow 40 min preparation time	
本鮪 本鮪とろ 造り 又は 炙り	Tuna Marbled tuna (Sashimi or grilled)	4,600 6,300	肉料理 鶏と豆腐のハンバーグ	Meat Tofu and chicken meatball	1,400	グランドハイアット東京ではCSR活動の一環として 東日本大震災で被災した地域の食材を提供することにより 被災地域に密着した継続的復興支援を目指しています。 As a part of CSR efforts, Grand Hyatt Tokyo supports the rebuilding of areas affected by the aftermath of the Tohoku earthquake and tsunami of 11 March 2011. In collaboration with farmers of Fukushima prefecture we are pleased to showcase locally grown produce sourced from Tohoku.		
本日の三種盛り	Daily sashimi selection (3 kinds)	(Regular) 6,000 (Small) 3,800	近江牛味噌煮込みハンバーグ	Miso braised Ohmi beef burger steak	3,400			
本日の五種盛り	Daily sashimi selection (5 kinds)	(Regular) 9,000 (Small) 6,000	石垣島産キビまる豚の生姜焼き 石垣島産キビまる豚のロースカツ	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger Ishigaki Kibimaru pork loin cutlet	3,400 3,400			
国産鮑 (100g~)	Japanese abalone (100g~)	4,000~	宝楽炭火烧き 京赤地どり 野菜炭火烧き添え	Charcoal grilled dish Kyoto chicken, vegetables	6,000			
野菜料理 アスパラガス唐揚げ	Vegetable ⑤ Deep-fried asparagus	1,800	飛騨牛ロース (150g) 野菜炭火烧き添え	Hida beef sirloin (150g), vegetables	12,400	しゃぶしゃぶすき煮に関してはご希望があった場合 福島産の食材をご用意しております。ご希望の方はスタッフまでお知らせください。 You can choice beef of shabu shabu, sukiyaki from Fukushima.		
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado	1,800	飛騨牛フィレ(150g) 野菜炭火烧き添え	Hida beef fillet (150g), vegetables	14,000	If you would like to order it please let our team know.		
野菜炭火烧き	⑤ Grilled vegetables	2,300						
卵料理(京嵯峨野より) 茶碗蒸し	Egg (from Sagano Kyoto) Steamed egg custard	1,400						
出汁巻き玉子	Japanese omelette	(Regular) 1,600 (Small) 1,000						

⑤ Vegetarian ベジタリアン

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。

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします。

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.