



SHUNBOU

小鉢	Small dish	
もずく	Mozuku seaweed	972
自家製豆腐	⑤ Homemade tofu	1,080

生野菜	Fresh vegetable	
グリーンサラダ	⑤ Green salad	(Regular) 1,404
黒酢ドレッシング	Black vinegar dressing	

豆腐と玉ねぎのサラダ	Tofu salad	1,620
辛子ドレッシング	Mustard dressing, onion	

小魚カリカリ揚げサラダ	Green salad with crispy fish	(Regular) 1,728
オリエンタルドレッシング	Oriental dressing	

冷やしフルーツトマト	⑤ Fruit tomato	1,728
------------	----------------	-------

野菜料理	Vegetable	
アスパラガス唐揚げ	⑤ Deep-fried asparagus	2,160
京湯葉とアボカド蒸し	Steamed soybean milk skin and avocado	1,944
野菜炭火焼き	⑤ Grilled vegetables	2,484

卵料理 (京嵯峨野より)	Egg (from Sagano Kyoto)	
出汁巻き玉子	Japanese omelette	(Regular) 1,728

天ぷら	Tempura	
野菜天ぷら	⑤ Vegetables tempura	3,780
天ぷら盛り合わせ	Assorted tempura	(Regular) 5,184
	(Small)	3,024

揚げ物料理	Deep-fried dish	
近江牛コロッケ	Ohmi beef croquette	1,728
蟹クリームコロッケ	Creamy crab meat croquette	1,944
京赤地どりの唐揚げ	Deep-fried Kyoto chicken	2,160

肉料理	Meat	
近江牛味噌煮込みハンバーグ	Miso braised Ohmi beef burger steak	4,320
石垣島産キビまる豚の生姜焼き	Grilled Ishigaki Kibimaru pork, ginger	3,672
石垣島産キビまる豚 ロースカツ	Ishigaki Kibimaru pork Loin cutlet	3,672

料理長おすすめ料理	Chef's recommendation	
新銀杏唐揚げ	⑤ Deep-fried ginkgo nuts	2,160
唐寿美	Dried mullet roe	3,780
千子あぶり	Broiled dry sea cucumber	4,104
松茸土瓶蒸し (土瓶付き)	Matsutake mushroom clear soup in a clay pot (with a clay pot)	7,560
松茸土瓶蒸し (土瓶無し)	Matsutake mushroom clear soup in a clay pot (without a clay pot)	4,860
焼き松茸(100g～) 又は 松茸フライ(100g～)	Grilled matsutake mushroom (100g～) or Deep-fried matsutake mushroom (100g～)	12,960～
釜炊き栗御飯	Steamed rice with chestnuts	5,400
釜炊き松茸御飯	Steamed rice with conger eel	8,640
釜炊き焼き黄金穴子御飯	Steamed rice with conger eel	6,480

魚介料理	Seafood	
銀だら味噌漬け	Grilled miso preserved sablefish	3,780
琵琶湖産 鰻の蒲焼き	Broiled Lake Biwa eel	8,640

宝楽炭火焼き	Charcoal grilled dish	
京赤地どり	Kyoto chicken, vegetables	6,480
野菜炭火焼き添え		

飛騨牛ロース (150g)	Hida beef sirloin (150g), vegetables	13,392
野菜炭火焼き添え		

飛騨牛フィレ (150g)	Hida beef fillet (150g), vegetables	18,360
野菜炭火焼き添え		

食事	Rice and Noodles	
山形県産 辻蕎麦 (冷)	Tsuji soba noodles from Yamagata	1,620
稲庭うどん (冷)	Inaniwa udon noodles	(Regular) 1,620
旬房のカレーうどん	Curry udon	(Regular) 1,728
御飯セット	Steamed rice, miso soup, pickled vegetables	1,296
香の物盛り合わせ	Assorted pickled vegetables	1,512

小丼	Small rice bowl	
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。	"Nanatsuboshi" from Hokkaido "Shunbou mai" from Yamagata	

近江牛赤身ステーキ小丼	Ohmi beef steak with steamed rice	4,644
琵琶湖産 鰻小丼	Broiled eel with steamed rice	4,860
味噌椀	Miso soup	540

水物 和菓子	Dessert, Japanese sweets	
本日の和菓子	Today's Japanese sweets	648～

～純米大吟醸 旬房米～
Shunbou Original Sake Release

グランドハイアット東京 副総料理長 根笹卓也が田植えから参加し作り上げた “旬房米” からなるオリジナルの日本酒 “純米大吟醸 旬房米” をご賞味ください。

旬房米	純米大吟醸	17,600
Shunboumai	Junmai daiginjo	

※フィオレンティーナ ベストリーブティックにて、お持ち帰り、贈答用をご用意しております。

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.

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.

⑤ Vegetarian ベジタリアン

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

Due to the nature of the method for calculating the consumption tax, kindly note that there may be a discrepancy between a Tax Inclusive Pricing and the total amount billed at the cash register.



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。

消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合があります。