

NEW YORK GRILL

A La Carte Menu

PARK HYATT TOKYO™

For reservations and inquiries, please contact us at New York Grill Reception.

+81-3-5323-3458 tyoph.newyork@hyatt.com



Miyazaki Caviar Premium 20g, Traditional Condiments, for Two
Prunier Paris Caviar 30g, Traditional Condiments, for Two

宮崎キャビア プレミアム20gトラディショナルコンディメント 2名様より ¥16,500
フランス産キャビア ブルニエバリ30gトラディショナルコンディメント 2名様より ¥19,500

APPETIZERS 前菜

New York Grill Appetizer Plate for Two ニューヨークグリル アペタイザープレート 2名様より ¥5,400
S - Caesar Salad, Baby Gem, Croutons, Reggiano, Cherrywood Smoked Bacon シーザーサラダ クルトンとバルミジャーノ チェリーウッドスモークベーコン ¥2,000
V - Hokkaido Burrata, Roasted Beets, Fig, Basil Pesto 北海道産フレッシュプラタチーズ ローストビーツと無花果 バジルピスト ¥2,900
 Yellowtail Crudo, Celery, Yuzu Kosho, Kelp Oil ハマチのクルード 柚子胡椒と昆布オイル ¥2,900
 Tsar Nikolaj Balik Salmon, Miyazaki Caviar, Cucumber Relish, Pumpernickel ツァーニコライバリックサーモンと宮崎キャビア 胡瓜のレリッシュとブレンダーニッケル ¥4,500
 Japanese Beef Cheek Pastrami, Pickled Cucumber, Horseradish 国産牛頬肉のバストラミ 胡瓜のピクルスとホースラディッシュ ¥3,400
S - Pan Seared Scallops, Lemon Caper Butter, Parsley 帆立貝のパンシアード レモンケッパーバター パセリ ¥3,000
 Seared King Crab Cakes, Remoulade Sauce, Lemon タラバ蟹のケーキ レムラードソースとレモン ¥3,200
 Clam Chowder, Bacon, Potato, Celery クラムチャウダー ベーコンとポテト セロリ ¥2,800

**FROM THE GRILL グリル
BEEF ビーフ**

USDA Prime Rib Eye 280g US産牛プライムリブアイ ¥7,800
 US Black Angus New York Strip 300g US産ブラックアンガス牛ニューヨークカット ¥7,900
 US Black Angus Tenderloin 230g US産ブラックアンガス牛テンダーロイン ¥8,700
 Hokkaido Akaushi Sirloin 180g 北海道産神肉和牛あかサーロイン ¥9,600
 Kagoshima Satsuma Sirloin 180g 鹿児島県産薩摩黒牛サーロイン ¥9,800
 Sendai Tenderloin 160g 仙台牛テンダーロイン ¥15,400
S - Kobe Sirloin 180g 神戸牛サーロイン ¥17,500

SPECIALITIES スペシャルティ

Tochigi Pork Chop 350g 栃木県産ポークチョップ 350g ¥5,800
 Prime Tuna Steak, Lime 紀州勝浦産本鯖とライム ¥5,600
 Canadian Lobster, Whole Grilled, Lemon, 700g カナダ産ロブスターのグリル レモン 700g ¥8,900

ROTISSERIE ロティサリー

Half Daisen Chicken from the Rotisserie, BBQ Glazed 大山鶏のバーベキューグラッセ ロティサリーより ¥4,600

ENTRÉE エントレ

Atlantic Salmon, Orange Tarragon Butter アトランティックサーモン オレンジタラゴンバター ¥3,600
 Braised Australian Lamb Shank, Truffle Polenta, Gremolata オーストラリア産仔羊脛肉のブレゼ トリュフポレンタとグレモラータ ¥5,800
 Fresh Tagliolini, Hokkaido Hairy Crab, Sea Urchin, Basil, Lemon Zest フレッシュタリオリーニニパスタ 北海道産毛蟹と海胆 レモンゼスト ¥4,200
 Trofie Pasta, Guanciale, Mushrooms, Cream Sauce イタリア産トロフィエパスタ グアンチャーレと茸のクリームソース ¥3,600
V - Tomato Curry, Seasonal Vegetables, Yogurt, Garlic Rice トマトカレー 季節野菜とヨーグルト ガーリックライス ¥3,500

SIDE ORDERS サイドオーダー ¥1,300

S - Crispy Duck Fat Potato Fries クリスピーフライドポテト
 Mashed Potatoes マッシュドポテト
 Spinach ほうれん草のソテー
 Broccolini ブロッコリーニ
 Mixed Mushrooms 茸のソテー

SAUCES ソース

Béarnaise ベアルネーズ
 Red Wine Sauce 赤ワインソース
 Green Pepper Sauce グリーンペッパーソース
 Mint Almond Chimichurri ミントとアーモンドのチミチュリ

V - Vegetarian Choice ベジタリアン
S - Signature Dish シグネチャー

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
 For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。
 ＊産額・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.
 上記料金に別途、サービス料(15%)および消費税を加算させていただきます。

Steffan Heerd
 Chef de Cuisine
 ステファン・ヘアット
 シェフ

Moritz Kam
 Manager
 モーリッツ・カム
 マネージャー