

# 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](mailto: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ツ 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ツ 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, Miyagi Tomatoes, Basil Pesto, Toasted Pine Nuts 北海道産フレッシュブルタチーズ マルゼンファームトマトとバジルビストロ 松の木のトースト ¥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, Prunier Caviar, Cucumber Relish, Pumpernickel ツァーニコライバリックサーモンとブルニエキャビア 胡瓜のレリッシュとプンパーニッケル ¥4,500  
 Japanese Beef Cheek Pastrami, Pickled Tougan Melon, Horseradish 国産牛頬肉のバストラミ 冬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 紀州勝浦産本鮪とライム ¥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 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