

# 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 プルニエパリの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
<b>S</b> - 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
<b>V</b> - Hokkaido Burrata, Tomatoes, Basil Pesto	北海道産フレッシュブリタチーズ トマトとバジルピスト ¥2,800
Yellowtail Crudo, Celery, Yuzu Kosho, Kelp Oil	ハマチのクルード セロリ 柚子胡椒と昆布オイル ¥2,800
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ンパーニッケル ¥4,500
Japanese Beef Cheek Pastrami, Artichoke, Horseradish	国産牛頬肉のバストラミ アーティチョークとホースラディッシュ ¥3,200
Pan Seared Scallops, Lemon Butter, Capers, Parsley	帆立貝のパンシアード レモンバターとケッパー パセリ ¥3,000
<b>S</b> - 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 ¥7,600
US Black Angus New York Strip 300g	US産ブラックアングス牛ニューヨークカット ¥7,800
US Black Angus Tenderloin 230g	US産ブラックアングス牛テンダーロイン ¥8,600
Hokkaido Akaushi Sirloin 180g	北海道産神内和牛あかさーロイン ¥9,400
Kagoshima Satsuma Sirloin 180g	鹿児島県産薩摩黒牛サーロイン ¥9,600
Sendai Tenderloin 160g	仙台牛テンダーロイン ¥15,400
<b>S</b> - 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 アントレ**

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, Sautéed Shrimps, Zucchini, Saffron Sauce	タリオリーニパスタ 小海老のソテーとズッキーニ サフランレモンソース ¥3,600
<b>V</b> - Bean Curry, Summer Vegetables, Sour Cream, Coriander, Rice	ビーンカレーライス 夏野菜とサワークリーム コリアンダー ¥3,500

**SIDE ORDERS サイドオーダー ¥1,300**

<b>S</b> - Crispy Duck Fat Potato Fries	クリスピーフライドポテト
Mash Potatoes	マッシュポテト
Spinach	ほうれん草のソテー
Green Asparagus	グリーンアスパラガス
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

<b>V</b> - Vegetarian Choice	ベジタリアン
<b>S</b> - 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。  
米飯類・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。