

# 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 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  
 Prunier Paris Caviar 30g, Traditional Condiments, for Two フランス産キャビア プルニエバリ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 クルトンとパルミジャーノ チェリーウッズモークベーコン ¥2,000  
**V** - Hokkaido Burrata, Tomatoes, Basil Pesto 北海道産フレッシュブラタチーズ トマトとバジルピストー ¥2,800  
 Yellowtail Crudo, Citrus, Yuzu Kosho, Coriander, Bottarga ハマチのクルード シトラスと柚子胡椒 コリアンダー ポツタルガ ¥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プンパーニッケル ¥3,400  
 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 ¥2,800  
 Pan Seared Scallops, Lemon Butter, Capers, Anchovy 帆立貝のパンシアード レモンバターとケツパー アンチョビ ¥2,800  
**S** - 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 ¥3,300  
 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サーロイン ¥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  
**S** - Kobe Prime Cut 180g 本日の神戸牛 ¥16,800

**SPECIALITIES スペシャルティ**

Tochigi Pork Chop 350g 栃木県産ポークチョップ 350g ¥4,200  
 Prime Tuna Steak, Lime 紀州勝浦産本鮪とライム ¥5,600  
 King Crab Leg, Herb Butter Sauce タラバ蟹 ハーブバターソース ¥8,200  
 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  
 Lamb Shank, Braised, Gremolata, Truffle Polenta オーストラリア産仔羊脛肉のブレゼ グレモラータとトリュフポレンタ ¥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 ¥2,800  
**V** - Spring Bean Curry, Tomato, Sour Cream, Coriander, Rice スプリングビーンカレーライス トマトとサワークリーム コリアンダー ¥2,400

**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  
 Mash Potatoes マッシュポテト  
 Creamed Spinach ほうれん草のクリーム煮  
 Broccolini ブロッコリーニ  
 Mixed Mushrooms 茸のソテー  
 White Asparagus ホワイトアスパラガス Daily Price

**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つけください。  
 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。

Steffan Heerdt  
 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