

# 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 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 ¥16,000  
 Kaviari Kristal Caviar 30g, Traditional Condiments キャヴィアリ クリスタル キャビア30g トラディショナルコンディメンツ ¥17,000  
 Kaviari Kristal Caviar 50g, Traditional Condiments キャヴィアリ クリスタル キャビア50g トラディショナルコンディメンツ ¥25,000

**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, Seasonal Tomatoes, Basil Pesto, Toasted Pine Nuts 北海道産フレッシュプラタチーズ トマトとバジルピストー 松の実のロースト ¥3,200  
 Kombu-aged Yellowtail Crudo, Marinated Daikon, Passion Fruit Yuzu Kosho, Coriander ハマチの昆布締めと大根のマリネ パッションフルーツと柚子胡椒 コリアンダー ¥2,900  
 Smoked Sustainable Atlantic Salmon, Sour Fennel, Caper Vinaigrette, Horseradish サステナブルアトランティックサーモンのスモーク サワーフェネルとケッパーヴィネグレット ホースラディッシュ ¥2,500  
 Japanese Beef Cheek Pastrami, Pickled Kagabuto Cucumber, Mustard Seeds 国産牛頬肉のバストラミ 加賀太胡瓜のピクルスとマスタードシード ¥2,900  
 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 ¥8,500  
 USDA Prime New York Strip 300g US産牛プライムニューヨークカット ¥8,300  
 USDA Prime Tenderloin 210g US産牛プライムテンダーロイン ¥9,100  
 Hokkaido Akaushi Sirloin 180g 北海道産神内和牛あかサーロイン ¥9,600  
 Kumamoto Premium Wao Sirloin 180g 熊本県産プレミアム和王サーロイン ¥9,800  
 Sendai Tenderloin 160g 仙台牛テンダーロイン ¥16,500  
 S - Kobe Sirloin 180g 神戸牛サーロイン ¥20,500

**SPECIALITIES スペシャルティ**

Tochigi Pork Chop 350g 栃木県産ポークチョップ ¥5,800  
 Grilled Australian Lamb Rack, Roasted Tomatoes 210g オーストラリア産仔羊背肉のグリルとローストマト ¥5,500  
 Prime Tuna Steak, Lime 150g 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 ¥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**

Sustainable Atlantic Salmon, Orange Tarragon Butter サステナブル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  
 Fresh Tagliolini Pasta, Half Canadian Lobster, Tomato Garlic Sauce フレッシュタリオリーニパスタとロブスター トマトガーリックソース ¥3,900  
 V - Chickpea Curry, Seasonal Vegetables, Yogurt, Steamed Rice ひよこ豆のカリー 季節野菜とヨーグルト 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  
 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

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。*

Tobias Schreiner  
 Manager  
 トビアス・シュライナー  
 マネージャー

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