

NEW YORK GRILL

Brunch Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

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



NEW YORK GRILL BRUNCH MENU

Inclusive of a Glass

食前酒をお選びください

Roederer Estate Quartet Brut Anderson Valley
ロデレール エステート カルテット ブリュット アンダーソン バレー

Dom Pérignon Vintage 2006 + ¥3,000
ドン ペリニヨン ヴィンテージ

* * *

Appetizer Buffet

お好きな前菜をbuffetから

* * *

Choice of

メインディッシュをお選びください

Grilled Japanese Beef Sirloin, Garlic Mashed Potatoes, Beef Jus
国産牛サーロインのグリルとガーリックマッシュドポテト ビーフジュ

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	+ ¥4,500
Hokkaido Akaushi Sirloin	180g	北海道産神内和牛あかサーロイン	+ ¥5,600
Kagoshima Satsuma Sirloin	180g	鹿児島県産薩摩黒牛サーロイン	+ ¥5,800
Sendai Tenderloin	160g	仙台牛テンドーロイン	+ ¥11,600
Kobe Prime Cut	180g	本日の神戸牛	+ ¥13,000

Tsukiji Market Fish, Oven Roasted Tomatoes
築地より本日の鮮魚 オーブンローストトマトとともに

Grilled Kagoshima Chicken Breast, Spring Vegetables
鹿児島県産鶏胸肉のグリルと春野菜

Grilled Chiba Pork Loin, Broccolini, Mint Almond Chimichurri
千葉県産豚ロースのグリル ブロッコリーニとミントアーモンドチミチュリソース

Fresh Tagliolini, Sautéed Shrimps, Zucchini, Saffron Lemon 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

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

* * *

Dessert Buffet

お好きなデザートをbuffetから

Coffee

コーヒー

¥7,000

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

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。