

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 2009 + ¥3,000
ドン ペリニヨン ウインターージュ

* * *

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, Mashed Potatoes, Garlic Chips, Beef Jus
国産牛サーロインのグリル マッシュドポテトとガーリックチップス ビーフジュ

USDA Prime New York Strip	300g	US産牛プライム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	+ ¥5,800
Kumamoto Premium Wao Sirloin	180g	熊本県産プレミアム和牛サーロイン	+ ¥6,000
Sendai Tenderloin	160g	仙台牛テンドーロイン	+ ¥12,400
Kobe Sirloin	180g	神戸牛サーロイン	+ ¥14,700

Tsukiji Market Fish, Green Pea Mash, Braised Fennel, Sour Cream
築地市場より本日の鮮魚 グリーンピースマッシュとフェネルのブレゼ サワークリーム

Grilled Kagoshima Chicken Breast, Glazed Seasonal Vegetables
鹿児島県産鶏胸肉のグリルと季節野菜のグラッセ

Grilled Chiba Pork Loin, Creamy White Polenta, Sautéed Spinach, Mustard Seed Sauce
千葉県産豚ロースのグリル クリーミーホワイトポレンタとほうれん草のソテー マスタードシードソース

Fresh Pappardelle Pasta, Duck Ragout, Eggplant, Green Onion
フレッシュパッパルデッレパスタ 鴨のラグーと茄子 グリーンオニオン

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

* * *

Dessert Buffet

お好きなデザートをbuffetから

Coffee

コーヒー

¥7,500

*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。*