

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 ウィンテージ

* * *

Appetizer Buffet

お好きな前菜をブッフェから

* * *

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	+ ¥5,800
Kagoshima Satsuma Sirloin	180g	鹿児島県産薩摩黒牛サーロイン	+ ¥6,000
Sendai Tenderloin	160g	仙台牛テンドーロイン	+ ¥11,600
Kobe Sirloin	180g	神戸牛サーロイン	+ ¥13,700

Tsukiji Market Fish, Roasted Tomatoes, Tomato Couli
築地より本日の鮮魚 トマトのロースト トマトクーリー

Grilled Kagoshima Chicken Breast, Butternut Squash Purée, Oven Roasted Vegetables
鹿児島県産鶏胸肉のグリル バターナッツパンプキンピューレ ローストベジタブル

Grilled Chiba Pork Loin, Celeriac Horseradish Purée, Glazed Mushrooms
千葉県産豚ロースのグリル 根セロリとホースラディッシュのピューレ 茸のグレーズ

Trofie Pasta, Guanciale, Mushrooms, Cream Sauce
イタリア産トロフィエパスタ グアンチャーレ 茸のクリームソース

Tomato Curry, Seasonal Vegetables, Yogurt, Garlic Rice
トマトカレー 季節野菜とヨーグルト ガーリックライス

* * *

Dessert Buffet

お好きなデザートをブッフェから

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。