

Room Service

Grand Menu

PARK HYATT TOKYO™

Prices and items are for reference only.

こちらは参考用のメニュー内容と料金です。
シーズンによって変更となる場合もございますのでご了承ください。

朝食

コンチネンタル ブレックファースト ¥ 3,000

ジュース
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、ベジタブル または トマト)
ベーカリーバスケット (ペストリーとトースト)
ナチュラル北海道ヨーグルトとフルーツ
コーヒー、紅茶 または ホットチョコレート

アメリカン ブレックファースト ¥ 3,800

ジュース
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、ベジタブル または トマト)
ベーカリーバスケット (ペストリーとトースト)
ナチュラル北海道ヨーグルトとフルーツ
お好みの卵料理
ポークソーセージ、スモークベーコン または ベイクドボーンレスハムを添えて
コーヒー、紅茶 または ホットチョコレート

和朝食 午前6時～午前10時30分 ¥ 3,800

ジュース
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、ベジタブル または トマト)
小鉢 焼魚 煮物 卵 豆腐
味噌汁 御飯 香物
果物

ジュースとフルーツ

フレッシュジュース ¥ 1,200
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、キャロットとアップル または パイナップル)

ジュース ¥ 900
(オレンジ、アップル、グレープフルーツ、クランベリー、ベジタブル または トマト)

ハーフパイヤ または ハーフマンゴー ¥ 1,000

季節のベリー盛り合わせ ¥ 1,500

フルーツ盛り合わせ ¥ 2,200

マスクメロン ¥ 2,000

シリアルとヨーグルト

コーンフレーク、グラノラ、オールブラン または チョコレートライスクリスピー ¥ 950
(ミルク、ローファットミルク、ノンファットミルク または 豆乳をお選びください)

ホットオートミール バナナ添え ¥ 900

バーチャミューズリー ¥ 1,100

ブレックファースト パルフェ ¥ 1,000
(ローファットヨーグルト 自家製グラノラと季節のベリー)

ナチュラル北海道ヨーグルト または ローファットヨーグルト ¥ 1,000
(季節のフルーツコンポートを添えて)

スペシャリティーズ

お好みの卵料理	¥ 1,200
お好みの卵料理 ポークソーセージ、スモークベーコン または バイクドボーンレスハムを添えて	¥ 1,800
オムレツ ボーンレスハム、トマト、チェダーチーズ、マッシュルーム、オニオン または ベルペッパー	¥ 1,500
エッグベネディクト バイクドボーンレスハム または スモークサーモン	¥ 2,000
スモークサーモンとスクランブルエッグ ハッシュブラウンポテト 胡瓜のディルクリーム添え	¥ 2,500
ブレックファースト フリッタータ チョリソー、ローストペッパー、ゴートチーズ	¥ 2,300
バターミルクパンケーキ メイプルシロップと蜂蜜 ベリーコンポート オレンジバター	¥ 1,200
ベルギーワッフル メイプルシロップと蜂蜜 ベリーコンポート バニラホイップクリーム	¥ 1,200
シナモンフレンチトースト メイプルシロップと蜂蜜 ベリーコンポート	¥ 1,300
ブレックファーストクレープ ピーカンナッツと季節のフルーツ バニラホイップクリーム	¥ 1,300

ベーカリー

ベーカリー バスケット (デニッシュ、ブレッド、トースト)	¥ 1,300
ブレッド バスケット (ミニブリオッシュ、ライブレッド、ウォールナッツレーズン)	¥ 1,200
トースト (ホワイト、レーズン、ライ、ホールウイート または シナモン)	¥ 800

サイドセレクション

ハッシュブラウンポテト	¥ 1,100
ポークソーセージ	¥ 900
スモークベーコン	¥ 900
バイクドボーンレスハム	¥ 900
オープンローストトマト	¥ 600
ミックスグリーンサラダ (イタリアン、エシャロット または 和風 ドレッシング)	¥ 1,200

お飲み物

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,200
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,200
紅茶 (イングリッシュブレックファースト、アールグレイ または ダージリン)	¥ 1,200
ホットチョコレート (ミルクチョコレート カカオ分 35% または ダークチョコレート カカオ分 55%)	¥ 1,400
ミルク、ローファットミルク、ノンファットミルク または 豆乳	¥ 900
ハーブティー (カモミール、ミント または ローズヒップ)	¥ 1,200
緑茶	¥ 1,200
カプチーノ または カフェオレ	¥ 1,300

前菜

フルーツマトとモッツァレラのサラダ パルマハムとバジル添え	¥ 2,300
ノルウェーサーモンのスモークとリエット オレンジヴィネグレット	¥ 2,400
ニース風サラダとマグロのグリル	¥ 2,400
ズワイ蟹とマンゴー アボカドのサラダ カクテルソースで	¥ 3,000
“デリカテッセン”ポークリエット 自家製ピクルスとクルトン添え	¥ 2,300
シーザーサラダ クリスピーベーコンとパルメザンチーズ クルトン	¥ 2,300
- 車海老のソテーとともに	¥ 3,300
- 地鶏胸肉のローストとともに	¥ 3,100
クラシック コブサラダ	¥ 2,500
前菜の盛り合わせ	¥ 2,500
ミックスグリーンサラダ (イタリアン、エシャロット または 和風 ドレッシング)	¥ 1,200
“ニューヨーク グリル” オシェトラキャビア (午前 11 時 30 分～午後 11 時 30 分)	¥ 13,000

スープ

本日のスープ	¥ 1,100
スープピストー	¥ 1,200
フレンチオニオンスープ	¥ 1,400

パスタ&リゾット

タリアテッレ ボロネーゼ	¥ 2,300
リングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,300
季節の魚介のパルメザンリゾット	¥ 2,800
ビーフラザニア ミックスグリーンサラダ添え	¥ 2,000

サンドウィッチ

グリルハンバーガー または チーズバーガー	¥ 2,200
クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,100
ソフトシェルクラブサンドウィッチ	¥ 2,100
ホットドッグ (チポトレペッパーレリッシュ、ベーコン、チェダーチーズ)	¥ 1,900
ルーベンサンドウィッチ (コンビーフ、ザワークラウト、グリユイエールチーズ)	¥ 2,500
ニュージーランド産牛サーロインステーキとアボカド ブルーチーズのサンドウィッチ	¥ 2,600

※サンドウィッチをご注文の際には、フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください。

メインディッシュ

本日の鮮魚のグリル または 蒸し焼き 季節野菜とオリーブオイル レモン添え	¥ 3,300
ノルウェーサーモンのソテーと仔牛脛肉を詰めた小槍鳥賊 グリンピースのプレゼ	¥ 3,400
フランス産雛鳥と新じゃが芋 ザワークラウトのポットロースト	¥ 3,700
“デリカテッセン” フリッタータ	¥ 2,000
ポークソーセージとクミン風味のマッシュドポテト 赤ワインとオニオンのソース	¥ 3,300
黒毛和牛リブアイと季節野菜のグリル レフォールとエストラゴンのソース	¥ 4,500

サイドディッシュ

グリーンアスパラガスのソテー	¥ 1,200
マッシュドポテト	¥ 900
ほうれん草のソテー	¥ 1,000
季節の温野菜	¥ 1,000
フレンチフライ	¥ 800

お子様メニュー

アルファベットヌードルとチキンのスープ	¥ 800
ピーナッツバターと苺ジャムのサンドウィッチ、ミルク	¥ 1,000
ペンネ または リングイネパスタ (トマトソース または ボロネーゼ)	¥ 1,000
サーモンのグリルと季節野菜のソテー	¥ 1,500
ビーフリブアイのステーキ ブロッコリー添え	¥ 1,800
地鶏胸肉のグリルとスチームベジタブル	¥ 1,400
フレンチフライ	¥ 600
ライス	¥ 600
マッシュドポテト	¥ 600
季節野菜のソテー	¥ 600
ミルクシェーク (ストロベリー、チョコレート または バニラ)	¥ 600
クッキー (4 個)	¥ 500

ベジタリアン セレクション

具沢山の野菜スープ	¥ 1,400
フォカッチャカプレーゼ (トマト、モッツアレラ、バジルペースト、ロケット菜)	¥ 1,800
スパイシーベジタブルカレー	¥ 2,000
フレッシュベジタブルとアボカドの春巻 スイートチリソース	¥ 1,800
リングイネ または タリアテッレ トマトソース パルメザンとフレッシュバジル	¥ 2,300

アジアン セレクション

インドネシア風ピラフ ナシゴレン	¥ 2,600
小海老とチキン入り炒麺 XOソース	¥ 2,300
ビーフカレー ホームメイドピクルス添え	¥ 2,300
タイ風ヌードル カオソーイ	¥ 2,500
海老フライ タルタルソース (味噌汁、御飯、香物)	¥ 3,800
鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,300
蟹雑炊 (香物)	¥ 2,300
信州蓼科牛のすき焼き丼 (温泉卵、味噌汁、香物)	¥ 5,000
地鶏腿肉の竜田揚げ 胡麻ソース (味噌汁、御飯、香物)	¥ 4,000
延 (午前 11 時 30 分～午後 10 時)	¥ 7,500
御造り盛り合わせ (小鉢、味噌汁、御飯、香物)	

デザート

チョコレートブラウニー バニラアイスクリームとチョコレートソース	¥ 1,400
“ニューヨーク グリル” チーズケーキ	¥ 1,400
ベリークランブルとバニラアイスクリーム	¥ 1,200
クレームブリュレと北海道興部ミルクアイスクリーム	¥ 1,400
季節のフルーツタルト	¥ 1,400
季節のフルーツ盛り合わせ	¥ 2,200
アイスクリーム シャーベット各種	¥ 500
チーズの盛り合わせ ドライフルーツとウォールナッツレーズンブレッド添え	¥ 2,600

TVスナック

ブレンドスパイス ポップコーン	¥ 800
自家製ポテトチップス サワークリームとスイートチリソース	¥ 800
スパイシーピタブレッドチップとフムス	¥ 1,000
クリスピートルティーヤとワカモレ	¥ 1,000

レイト ナイト ダイニング (午後 10 時 30 分～午前 10 時 30 分)

サラダ	フルーツマトとモッツアレラのサラダ バルマハムとバジル添え	¥ 2,300
	ニース風サラダとマグロのグリル	¥ 2,400
	シーザーサラダ クリスピーベーコンとパルメザンチーズ、クルトン	¥ 2,300
	－ 車海老のソテーとともに	¥ 3,300
	－ 地鶏胸肉のローストとともに	¥ 3,100
	ミックスグリーンサラダ (イタリアン、エシャロット または 和風 ドレッシング)	¥ 1,200
スープ	本日のスープ	¥ 1,100
	フレンチオニオンスープ	¥ 1,400
パスタ	タリアテッレ ポロネーゼ	¥ 2,300
	リングイネ 渡り蟹のソース	¥ 2,300
サンドウィッチ	グリルハンバーガー または チーズバーガー	¥ 2,200
	クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,100
	フォカッチャカプレーゼ (トマト、モッツアレラ、バジルペースト、ロケット菜)	¥ 1,800
	※サンドウィッチをご注文の際には、フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください。	
アジアン セレクション	インドネシア風ピラフ ナシゴレン	¥ 2,600
	小海老とチキン入り炒麺 XOソース	¥ 2,300
	ビーフカレー ホームメイドピクルス添え	¥ 2,300
	鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,300
	蟹雑炊 (香物)	¥ 2,300
デザート	ベリークランブルとバニラアイスクリーム	¥ 1,200
	季節のフルーツタルト	¥ 1,400
	季節のフルーツ盛り合わせ	¥ 2,200
	アイスクリーム シャーベット各種	¥ 500
	チーズの盛り合わせ ドライフルーツとウォールナッツレーズンブレッド添え	¥ 2,600

コーヒー セレクション

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,200
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,200
カフェオレ、カフェラテ または カプチーノ	¥ 1,300
カフェモカ	¥ 1,300

ホットチョコレート セレクション

¥ 1,400

ミルクチョコレート	カカオ分 35%
ダークチョコレート	カカオ分 55%

プレミアムティー セレクション

アッサム	インド、バルセリ茶園	¥ 1,400
ウバ	スリランカ、チェルシー茶園	¥ 1,300

英国テイラーズ・オブ・ハロゲイト社 ティー セレクション

¥ 1,200

イングリッシュブレックファースト
アールグレイ
ダーズリン

オリジナル ハーブティー セレクション

¥ 1,300

スージング	ペパーミント、ラベンダー、タイム
インハイル	レモングラス、レモンバーム、オレンジピール、ジンジャー
エクスハイル	菩提樹の花、カモミール、レモングラス
ギビング	ハイビスカス、ローズヒップ、ステビア
カーミング	ローズピンク、ラベンダー、カモミール

清々しい香りにリラックスし、疲労回復も期待できます。
フレッシュなフレーバーが消化を促し、身体の内側から美しく。
やさしく柔らかな香りで、気分を落ち着かせてくれる効果も。
美肌へと導くビタミンCと自然な甘さが心地よく調和する一品。
淡い琥珀色から立ちのぼる花々の芳香が寛ぎへと誘います。

ミネラルウォーター

スタイル

エビアン	フランス			750ml	¥ 1,700
アクアパナ	イタリア	500ml	¥ 1,200	1000ml	¥ 2,000

スパークリング

ベリエ	フランス	330ml	¥ 800	750ml	¥ 1,700
サンペレグリノ	イタリア	500ml	¥ 1,200	750ml	¥ 1,700
シャテルドン	フランス			750ml	¥ 2,800

上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

ビール

国産ビール	アサヒ、キリン、サッポロ または サントリー	¥ 1,100
輸入ビール	ハイネケン、バドワイザー または コロナ	¥ 1,200
	ギネス	¥ 1,300

焼酎

是空(麦・37度)	福岡	60ml	¥ 1,400	ボトル	¥ 16,800
光遠(米・40度)	鹿児島	60ml	¥ 1,800	ボトル	¥ 21,600
安納(芋・25度)	種子島	60ml	¥ 1,700	ボトル	¥ 20,400

梅酒

白加賀	千葉	60ml	¥ 950	ボトル	¥ 11,400
-----	----	------	-------	-----	----------

日本酒

越の寒中梅(大吟醸)	新潟	720ml	¥ 8,900
黒龍(大吟醸)	福井	720ml	¥ 11,200

ウイスキー

ジャックダニエル シングルバレル	¥ 1,800
メーカーズマーク レッド トップ	¥ 1,600
ジョニーウォーカー ブラック	¥ 1,600
ザ・グレンリベット 12年	¥ 1,700
響 17年	¥ 2,100

コニャック

マーテル コルドンブルー	¥ 2,700
ヘネシー X.O.	¥ 3,500

シャンパン カクテル

ブラックベルベット	シャンパン、ギネス	¥ 1,800
ベリーニ	シャンパン、ピーチピューレ	¥ 1,800
シチリアーナ	シャンパン、ブラッドオレンジジュース	¥ 1,900
フレンチ 125	シャンパン、コニャック、レモンジュース	¥ 2,000

マティーニ セレクション

マティーニ	タンカレー No.10、ノイリープラットドライ	¥ 1,800
ウオッカ マティーニ	グレイゲース、ノイリープラットドライ	

“ジランドール” ワイン セレクション

～ソムリエが厳選したワインの数々をお楽しみください～

	グラス	ハーフボトル	フルボトル
シャンパン	¥ 2,900 より	¥ 7,800	¥ 14,000 より
白ワイン	¥ 1,400 より	デカンタ (450ml) ¥ 4,200 より	¥ 6,500 より
赤ワイン	¥ 1,300 より	デカンタ (450ml) ¥ 3,900 より	¥ 6,000 より

シャンパン

テタンジェ、ブリュット レゼルヴ	¥ 16,500
ヴーヴ・クリコ ポンサルダン、イエロー ラベル ブリュット	¥ 17,500
テタンジェ、ノクターン セック	¥ 18,000
ヴーヴ・クリコ ポンサルダン、ローズ ラベル ブリュット	¥ 18,000
ボランジェ、スペシャル キュヴェ ブリュット	¥ 19,000
ニコラ フィアット、キュヴェ 225 1997	¥ 23,000
ドン ペリニヨン、ヴァンテージ 2002	¥ 24,000
リュイナール、ブリュット ブランド ブラン	¥ 25,000
クリュッグ、グラン キュヴェ	¥ 35,000
ローラン ペリエ、グラン シェクル	¥ 30,000
ルイ・ロデレール、クリスタル ブリュット 2004	¥ 49,000
クリュッグ、ロゼ	¥ 73,000
ドン ペリニヨン、ロゼ ヴァンテージ 2000	¥ 75,000

白ワイン

ブルゴーニュ

シャブリ プルミエ クリュ ヴォド ヴェイ、ドメヌ デ マランド 2009	¥ 10,000
ムルソー、ロドルフ ドゥモジョ 2008	¥ 13,500
シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ レ ショーメ、フィリップ コラン 2008	¥ 18,500
ピュリニー モンラッシェ、ルイ ジャド 2009	¥ 20,000
コルトン シャルルマーニュ、ブリュノ クレール 2003	¥ 35,000

ボルドー

シャトー モンブスケ、ボルドー 2005	¥ 19,000
ドメヌ ド シュヴァリエ、ペサック レオニャン 2002	¥ 24,000

ローヌ

コンドリュウ インヴィターレ、シャブティエ 2007	¥ 14,000
----------------------------	----------

赤ワイン

ブルゴーニュ

ジヴリー、ドメーヌ ラゴー 2007	¥ 9,500
ムーラン ナ ヴァン シャトー デ ジャック、ルイ ジャド 2007	¥ 10,000
シャサーニュ モンラッシェ レステイミー、ドメーヌ ジャン ノエル ガニヤール 2009	¥ 11,000
アロース コルトン、ドメーヌ コント セナール 2005	¥ 13,000
ジュヴレ シャンベルタン、ドメーヌ アンリ ペロミノ 2007	¥ 17,000
ヴォーヌ ロマネ、ドメーヌ ジェラルール ミュヌレ 2008	¥ 17,500

ボルドー

シャトー トウルヌファイユ、ラランド ド ポムロール 2007	¥ 8,800
シャトー ド コム、サンテステフ 2004	¥ 13,000
シャトー ジスクール、マルゴー 2008	¥ 17,500
シャトー ランシュ バージュ、ポイヤック 2008	¥ 27,500
シャトー オーブリオン、ペサック レオニヤン 1994	¥ 82,000
シャトー ラトゥール、ポイヤック 1997	¥ 90,000
シャトー マルゴー、マルゴー 1999	¥ 98,000
シャトー ラフィット ロートシルト、ポイヤック 1985	¥ 135,000

ローヌ

コート デュ ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ キュヴェ アンティーク、ドメーヌ フェラン 2008	¥ 7,000
シャトーヌフ デュ パプ バルブ ラック、シャプティエ 2004	¥ 26,000

カリフォルニア

アタイナス、ナパ バレー 2009	¥ 9,500
ウォーターストーン、ナパ バレー 2009	¥ 12,000
ヴァイン クリフ ワイナリー、ナパ バレー 2007	¥ 16,500
ダックホーン ヴィンヤーズ、ナパ バレー 2008	¥ 22,000
ドミナス、ナパ バレー 2004	¥ 36,000
オーパス ワン、ナパ バレー 2003	¥ 70,000

DINNER DINING

BY THE GLASS

CHAMPAGNE

Louis Roederer, Brut Premier ¥2,900
ルイ・ロデレール、ブリュット ブルミエ

Veuve Clicquot Ponsardin, Rose Label Brut ¥3,700
ヴーヴ・クリコ ボンサルダン、ローズ ラベル ブリュット

SPARKLING

Perles Fines du Coing Brut, Château du Coing, Vin Mousseux de Qualité ¥1,900
ペルル フィーナ デュ コワン ブリュット、シャトー デュ コワン、ヴァン ムスード カリテ

WHITE

Côtes du Rhône, Clos Petite Bellane 2009 - FRANCE ¥1,400
コート デュ ロース、クロ プテイト ベランヌ / フランス

Sancerre, Domaine du Nozay 2010 - FRANCE ¥1,500
サンセール、ドメーヌ デュ ノゼ / フランス

Grüner Veltliner, Heiligenstein, Hirsch 2009 - AUSTRIA ¥1,800
グリュナー フェルトリーナー、ハイリゲンシュタイン、ヒルシュ / オーストリア

Bourgogne Blanc, Geantet-Pansiot 2009 - FRANCE ¥1,900
ブルゴーニュ ブラン、ジャンテパンシオ / フランス

RED

Magellan Rouge, Domaine Magellan, Vin de Pays de l' Herault 2007 - FRANCE ¥1,300
マゼラン ルージュ、ドメーヌ マゼラン、ヴァンド ペイ ドレロー / フランス

Pinot Noir, Vom Steinfeld, Johanneshof Reinisch 2008 - AUSTRIA ¥1,500
ピノノワール、フォンシュタインフェルド、ヨハネスホフライニッシュ / オーストリア

Mercurey, Domaine Faiveley 2009 - FRANCE ¥1,700
メルキュレ、ドメーヌフェヴレ / フランス

Château Haut-Beauséjour, Saint-Estèphe 2009 - FRANCE ¥1,900
シャトー オーボーセジュール、サンテステフ / フランス

Le Menu Dégustation

Sautéed langoustines, Hokkaido scallops, white asparagus, fig and mâche salad

ラングスティーンと北海道産帆立貝のボワレ ホワイトアスパラガス
無花果とマーシュ菜のサラダ

Grilled sea bream, tomato sauce with mussels and leek, braised fennel

真鯛のグリル トマトのソース ムール貝とポロ葱 フェネルのブレゼ

Roasted Australian veal tenderloin, red wine and shallot sauce
girolles and sweet bread fricassée

オーストラリア産仔牛フィレ肉のロースト 赤ワインとエシャロットのソース
リードヴォーとジロール茸のフリカッセ

Dessert selection

デザート セレクション

Coffee

コーヒー

¥10,000

Dessert Selection

Choice of
デザートをお選び下さい

Fruit sabayon, strawberry-passion fruit sherbet
フルーツサバイヨン ストロベリーとパッションフルーツのシャーベット

Crème brûlée, raspberry sherbet
クレームブリュレ ラズベリーシャーベット

Paris-Brest
パリ プレスト

(Available between 5:00 p.m. to 10:30 p.m.)
午後5時～午後10時30分

All Prices are Inclusive of Tax and are Subject to a 10% Service Charge.
上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにおたずねください。