

Room Service

Grand Menu

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。

For reservations and inquiries, please email us at tyoph.roomservice@hyatt.com

朝食

(24時間ご注文を承ります)

コンチネンタル ブレックファースト		¥ 3,000
	ジュース フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル または トマト ベーカリー バスケット 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		¥ 4,200
	ジュース フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル ベジタブル または トマト ベーカリー バスケット 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	(6:30 a.m. ~ 11:00 a.m.)	¥ 4,200
	ジュース フレッシュオレンジ フレッシュグレープフルーツ アップル 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	
フルーツ		
	ミックスベリー	¥ 1,500
	マスクメロン	¥ 2,000
	フルーツとベリーの盛り合わせ	¥ 2,000
	ハーフパイヤ または マンゴー	¥ 1,000
ジュース		
	フレッシュジュース 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	¥ 1,400
	チルドジュース トマト ベジタブル	¥ 1,000
ヨーグルト		
	北海道ヨーグルトとホームメイドグラノラ	¥ 1,200
	バーチャミューズリー	¥ 1,100
シリアル		
	オールブラン コーンフレーク 玄米フレーク チョコレートライスクリスピー または グラノラ 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	¥ 1,000

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、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。

卵料理

お好みの卵料理 スクランブルエッグ オムレツ フライドエッグ ポーチドエッグ または ボイルドエッグ	¥ 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 ベイクドボーンレスハムを添えて	¥ 1,800
ホワイトオムレツ または ホワイトスクランブルエッグ ローストトマトを添えて プレーン または お好みの具材をお選びください トマト オニオン マッシュルーム ピーマン	¥ 1,800

スペシャルティ

～シグネチャーディッシュ～ エッグベネディクト 赤豚ハム または スモークサーモンとともに グリーンアスパラガス オランダーズソース	¥ 2,000
---	---------

スイーツ

バターミルクパンケーキとオレンジバター	¥ 1,200
～シグネチャーディッシュ～ フレンチトースト ブルーベリーコンポートとホイップクリーム	¥ 1,300

サイドディッシュ

スモークサーモン	¥ 1,200
ミックスリーフサラダ	¥ 1,200
ベーコン ハム トマト ポークソーセージ	¥ 900

ブレッド & ベーカーリー

ベーカーリー バスケット	¥ 1,300
ホワイト ホールウィート または レーズントースト	¥ 800
パン ド カンパーニュ	¥ 800
ブリンパーニッケル	¥ 800
グルテンフリーロール	¥ 800

コーヒー & 紅茶

コーヒー または カフェインレスコーヒー	¥ 1,400
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ	¥ 1,400
カプチーノ または カフェオレ	¥ 1,400
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
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	¥ 1,400
ハーブティー カモミール ミント または ローズヒップ	¥ 1,400
緑茶	¥ 1,400

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。

オールデイダイニング メニュー (午前 10 時 30 分～午後 9 時 00 分)

前菜

	スモークサーモン ケッパーとレッドオニオン	¥ 1,800
	シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン	¥ 2,300
～ヘルシーオプション～	ミックスリーフサラダ イタリアン エシャロット または 和風ドレッシング	¥ 1,500
	“ニューヨークグリル” 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ト 2 名様より (午後 12 時 00 分～午後 8 時 00 分)	¥ 16,000

スープ

	本日のスープ	¥ 1,000
～コンフォートミール～	オニオングラタンスープ	¥ 1,200

パスタ

～コンフォートミール～	ペンネ ボロネーゼ	¥ 2,100
	スパゲッティ アラビアータ	¥ 2,100

サンドウィッチ

	グリルハンバーガー	¥ 2,400
	グリルチーズバーガー	¥ 2,500
	クラブハウスサンドウィッチ	¥ 2,200

※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 ミックスリーフサラダをお選びください。
※グルテンフリーブレッドとパスタのご用意もございます。

ベジタリアン セレクション

	ベジタブルサラダ バルサミコドレッシング	¥ 2,000
	フムストマトサルサとワカモレ ピタブレッド	¥ 1,500
	ミネストローネ	¥ 1,400
	スパイシーベジタブルカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 3,800
～ヘルシーオプション～	アボカドとトマト 豆腐のサラダ オリエンタルドレッシング	¥ 2,500

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	¥ 2,500
	小海老とチキン 野菜の炒麺	¥ 2,400
～コンフォートミール～	ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え	¥ 2,200
	鍋焼きうどん (鱧板、香物)	¥ 2,200
	国産牛のすき焼き丼 (温泉卵、味噌汁、香物)	¥ 4,800

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、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。

キッズメニュー

コーンクリームスープ	¥ 800
スパゲッティ ポモドーロ または ボロネーゼ	¥ 1,200
チキンナゲットとソーセージ フレンチフライ	¥ 1,500
ハンバーグステーキとマッシュドポテト	¥ 1,500
マイルドビーフカレー	¥ 1,200
ホームメイドクッキー	¥ 500
バニラアイスクリームサンデー フルーツとチョコレートソース	¥ 800

デザート

ガトーショコラとベリーコンポート	¥ 1,200
～シグネチャーディッシュ～ “ニューヨークグリル” チーズケーキ	¥ 1,200
フルーツ盛り合わせ	¥ 2,500
アイスクリームとシャーベット各種	¥ 500

TVスナック

トルティーヤチップ トマトサルサとワカモレ	¥ 1,000
オニオンリング ローズマリーとレモンのディップ	¥ 1,200

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。

“ニューヨークグリル” ランチ メニュー (午後 12 時 00 分～午後 2 時 30 分)

前菜

～ベジタリアン～	ミックスグレインサラダ ローストパンプキンとカリフラワー エシヤロットドレッシング	¥ 1,800
★	ニース風サラダ MSC 鰹のタタキとグリーンビーンズ カラマタオリーブ ベビーロメイン	¥ 1,900

メインディッシュ

	US 産牛サーロインのグリル マッシュドポテトとアスパラガス ガーリックチップス ビーフジュ	¥ 3,600
	US 産牛プライムニューヨークカット 300g	¥ 8,300
	東京都産秋川牛サーロイン 160g	¥ 14,000
	東京都産秋川牛リブアイ 180g	¥ 16,500
	仙台牛テンダーロイン 150g	¥ 17,900
	神戸牛サーロイン 180g	¥ 26,500
	ニューヨークグリル 和牛 バーガー チェダーチーズ スパイシーマヨネーズ クリスピーポテトフライ	¥ 3,800
～ヘルシーオプション～	本日の鮮魚 枝付きトマトのローストとバジルピューレ トマトクーリー	¥ 3,500
	国産鶏胸肉のロースト 季節野菜と人参のピューレ チキンジュ	¥ 2,400
	山形県産米沢豚ロースのグリル 季節野菜とグリーピースピューレ 粒マスタードソース	¥ 2,400

スープ

	クラムチャウダー スモークベーコンとポテト セロリ	¥ 900
--	---------------------------	-------

★ このマークが付いた水産物は、MSC (海洋管理協議会) 認証を取得した持続可能な漁業で獲られた水産物です。



www.msc.org/jp

“ニューヨークグリル” デイナー メニュー (午後 5 時 00 分～午後 9 時 00 分)

前菜

	国産牛頬肉のパストラミ 冬瓜のピクルスとマスタードシード	¥ 2,900
～シグネチャーディッシュ～	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
	タラバ蟹のケーキ レムラードソースとレモン	¥ 3,300
	クラムチャウダー ベーコンとポテト セロリ	¥ 2,800

グリル

ビーフ

	US 産牛プライムリブアイ 280g	¥ 8,500
	US 産牛プライムニューヨークカット 300g	¥ 8,300
	US 産牛プライムテンダーロイン 200g	¥ 9,800
	仙台牛テンダーロイン 150g	¥ 17,900
	A5 東京都産秋川牛サーロイン 160g	¥ 14,000
	A5 東京都産秋川牛リブアイ 180g	¥ 16,500
～シグネチャーディッシュ～	神戸牛サーロイン 180g	¥ 26,500

スペシャリティー

	新潟県産もち豚のグリル 300g	¥ 5,600
--	------------------	---------

アントレ

★	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
---	--------------------------------	---------

サイドオーダー

～シグネチャーディッシュ～	クリスピーフライドポテト	¥ 1,300
	マッシュドポテト	
	ほうれん草のソテー	
	茸のソテー	

ソース

ベアルネーズ, 赤ワイン, テリヤキ, チミチュリ

★このマークが付いた水産物は、ASC（水産養殖管理協議会）の基準に従い

第三者によって認証された責任ある養殖管理のもと育てられた水産物です。 <https://www.asc-aqua.org>



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。

ナイト ダイニング メニュー (午後 9 時 00 分 ~ 午前 10 時 30 分)

ヘルシーフード

~ヘルシーオプション~ アボカドとトマト 豆腐のサラダ オリエンタルドレッシング ¥ 2,500

サラダ

シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン ¥ 2,300
~ヘルシーオプション~ ミックスリーフサラダ ¥ 1,500
イタリアン エシャロット または 和風ドレッシング

スープ

本日のスープ ¥ 1,000

グリル
メイン

US 産牛サーロイン ナチュラルジュ ¥ 4,500
US 産牛プライムテンダーロイン ナチュラルジュ ¥ 10,500
A5 東京都産秋川牛サーロイン ナチュラルジュ ¥ 14,800
~ヘルシーオプション~ 国産鶏胸肉 ナチュラルジュ ¥ 3,800
本日の鮮魚 レモン ¥ 3,800

※ご注文の際には、フレンチフライまたは季節野菜のソテーのどちらかをお選びください。

サンドウィッチ

~シグネチャーディッシュ~ グリルハンバーガー ¥ 2,400
グリルチーズバーガー ¥ 2,500
クラブハウスサンドウィッチ ¥ 2,200

※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ミックスリーフサラダをお選びください。

※グルテンフリーブレッドのご用意もございます。

アジア セレクション

~コンフォートミール~ ビーフカレー ミックスリーフサラダ添え ¥ 2,200
鍋焼きうどん (鱧板、香物) ¥ 2,200

デザート

~シグネチャーディッシュ~ “ニューヨークグリル” チーズケーキ ¥ 1,200
ガトーショコラとベリーコンポート ¥ 1,200
アイスクリームとシャーベット各種 ¥ 500
フルーツ盛り合わせ ¥ 2,500

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、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。

グラスワイン

シャンパン	グラス(150ml)	
アールドルイナール ブリュット		¥ 2,900

白ワイン

	グラス(150ml)	デキャンタ(450ml)	
メゾン ウィリアム フェーヴル サン ブリソーヴィニオン ブラン ブルゴーニュ フランス	¥ 1,800		¥ 5,400
ドメヌ ラスフランディス プィイ フェイツェ クロ マリ シャルドネ ブルゴーニュ フランス	¥ 2,600		¥ 7,800

赤ワイン

メゾン ジョセフ ドルーアン コートド ボーヌ ヴィラージュ ピノ ノワール ブルゴーニュ フランス	¥ 2,000		¥ 6,000
レ セツレ スオーヴォ デル オルネライア	¥ 3,600		¥ 10,800
メルロー カベルネ ソーヴィニオン プティ ヴェルド カベルネ フラン トスカーナ イタリア			

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	¥ 1,300
ノンアルコールビール	アサヒ ドライ ゼロ	¥ 1,100

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。

コーヒー セレクション				¥ 1,400
コーヒー または カフェインレスコーヒー				
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ				
カフェオレ カフェラテ または カプチーノ				
カフェモカ				

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%			

ティー セレクション				¥ 1,400
ダージリン	ナムリングアッパー茶園 夏摘み 2017 年 インド			
アッサム	オーフィリア茶園 2016 年 インド			
ウバ	セントジェームス茶園 2016 年 スリランカ			
アールグレイ	南インド産ハイレンジティー			
デカフェ アールグレイ	インド産カフェインレスカナンデヴァン			

ミネラルウォーター				
スティル				
エビアン	フランス	750ml		¥ 1,800
スパークリング				
サンペレグリーノ	イタリア	750ml		¥ 1,800

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。

ワイン セレクション

シヤンパン

アールド ルイナール ブリュット	¥ 14,500
ヴーヴ クリコ イエロー ラベル ブリュット	¥ 16,750
テタンジェ ブリュット レゼルブ	¥ 18,500
テタンジェ プレステージ ロゼ	¥ 22,000
ルイナール ブリュット ブランドブラン	¥ 22,000
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2008	¥ 25,000
ゴッセ グラン ロゼ	¥ 27,750
ニコラ フィアット キュヴェ パルメドール ブリュット 2006	¥ 40,500
クリュッグ グラン キュヴェ	¥ 57,250
ルイ ロデレール クリスタル ブリュット 2008	¥ 66,250
ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2005	¥ 98,500

スパークリング ワイン

フランス

ドメーヌ アルベール ボクスレ クレマン ダルザス ブリュット	¥ 13,500
---------------------------------	----------

オーストリア

シュティフト クロスターノイブルグ クロスターゼクト	¥ 9,250
----------------------------	---------

ロゼワイン

スペイン

マルケス デリスカル ロサード 2017 リオハ	¥ 6,500
--------------------------	---------

フランス

シャトー ドパンブローヌ レジェンド 2015 プロヴァンス	¥ 11,750
--------------------------------	----------

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。

白ワイン

フランス

アルザス

ドメーヌ ギイメルシオル リースリング 2017	¥ 8,500
ヒューゲル ゲヴェルツトラミネール 2015	¥ 9,250

ロワール

ドメーヌ ジャン マリー ペネ ソーヴィニオン ブラン トゥーレーヌ 2017	¥ 9,000
ドメーヌ ピエール ルノー パパン ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シュール リー 2015	¥ 12,000
ニコラ ジョリー クロドラクレド セラン 2013	¥ 23,000

ブルゴーニュ

ドメーヌ シャンソン ムルソー 2017	¥ 15,500
フレデリック マニャン モレ サンドニ ブラン レ ラレ 2015	¥ 18,000
オリヴィエ ルフレーヴ シャサーニュ モンラッシェ 2016	¥ 20,250

ボルドー

ドメーヌ バロン ド ロートシルト R ド リューセック 2012	¥ 11,500
シャトー ド フェーザル ブラン ペサック レオニャン 1998	¥ 23,500

ローヌ

ミシェル エ ステファン オジェ コンドリュウ ラ コンブド マレヴァル 2013	¥ 22,500
---	----------

イタリア

エルヴィオ コーニョ アナス チェッタ ランゲ 2013 ピエモンテ	¥ 11,500
ジュゼッペ クイントレツリ ビアンコ セッコ 2011 ヴェネト	¥ 13,500
リヴィオ フェルーガ ピノ グリージョ 2016 フリウーリ ヴェネツィア グーリア	¥ 15,250
ガヤ ロッシィ バス シャルドネ ランゲ 2016 ピエモンテ	¥ 24,500

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。

赤ワイン

フランス

ブルゴーニュ

ドメーヌ ジャン ノエル ガニヤール シャサーニュ モンラッシェ レステイメ 2014	¥ 14,250
セラファン ペール エ フィス ブルゴーニュ ルージュ 2009	¥ 20,750
ドメーヌ ジェラーレ ミュニユレ ヴォーヌ ロマネ 2017	¥ 26,250
ドメーヌ ルシアン ボワイヨ ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ レ シェルボード 2013	¥ 36,750
ドメーヌ ドラ ロマネ コンティ ロマネ サン ヴィヴァン 2013	¥ 320,000

ボルドー

シャトー ボロス シャルム ペサック レオニヤン 2015	¥ 12,250
シャトー カルボニュー ペサック レオニヤン 2013	¥ 19,750
シャトー レオヴィル ラス カーズ サンジュリアン 2013	¥ 50,000
シャトー ラトゥール ポイヤック 2004	¥ 130,000
シャトー ラフィット ロートシルト ポイヤック 2011	¥ 136,000
シャトー ムートン ロートシルト ポイヤック 2004	¥ 155,000
シャトー マルゴー マルゴー 2002	¥ 180,000
シャトー オーブリオン ペサック レオニヤン 2005	¥ 330,000

イタリア

ジュゼッペ クインタレッリ ヴァルポリチェッラ クラシコ 2011	¥ 27,000
ルーチェ デッラ ヴィーテ ルーチェ サンジョヴェーゼ メルロー 2015 トスカーナ	¥ 41,250
ガヤ バルバレスコ ネッピオーロ 2016 ピエモンテ	¥ 50,750

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。