

# NEW YORK GRILL

A La Carte Menu

---

PARK HYATT TOKYO™

---

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

+81-3-5323-3458    [tyoph.newyork@hyatt.com](mailto:tyoph.newyork@hyatt.com)



Miyazaki Caviar Premium 20g, Traditional Condiments, for Two  
Prunier Paris Caviar 30g, Traditional Condiments, for Two

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ツ 2名様より ¥16,500  
フランス産キャビア ブルニエバリ30g トラディショナルコンディメンツ 2名様より ¥19,500

**APPETIZERS 前菜**

New York Grill Appetizer Plate for Two ニューヨークグリル アペタイザープレート 2名様より ¥5,400  
S - Caesar Salad, Baby Gem, Croutons, Reggiano, Cherrywood Smoked Bacon シーザーサラダ クルトンとバルミジャーノ チェリーウッドスモークベーコン ¥2,000  
V - Hokkaido Burrata, Miyagi Tomatoes, Basil Pesto, Toasted Pine Nuts 北海道産フレッシュプラタチーズ マルゼンファームトマトとバジルピストー 松の木のトースト ¥2,900  
Yellowtail Crudo, Celery, Yuzu Kosho, Kelp Oil ハマチのクルード 柚子胡椒と昆布オイル ¥2,900  
Tsar Nikolaj Balik Salmon, Prunier Caviar, Cucumber Relish, Pumpernickel ツァーニコライバリックサーモンとブルニエキャビア 胡瓜のレリッシュとプンパーニッケル ¥4,500  
Japanese Beef Cheek Pastrami, Pickled Tougan Melon, Horseradish 国産牛頬肉のバストラミ 冬瓜のピクルスとホースラディッシュ ¥3,400  
S - Pan Seared Scallops, Lemon Caper Butter, Parsley 帆立貝のパンシアード レモンケツパーバター パセリ ¥3,000  
Seared King Crab Cakes, Remoulade Sauce, Lemon タラバ蟹のケーキ レムラードソースとレモン ¥3,200  
Clam Chowder, Bacon, Potato, Celery クラムチャウダー ベーコンとポテト セロリ ¥2,800

**FROM THE GRILL グリル  
BEEF ビーフ**

USDA Prime Rib Eye 280g US産牛プライムリブアイ ¥7,800  
USDA Prime New York Strip 300g US産牛プライムニューヨークカット ¥8,300  
USDA Prime Tenderloin 230g US産牛プライムテンダーロイン ¥8,900  
Hokkaido Akaushi Sirloin 180g 北海道産神内和牛あかサーロイン ¥9,600  
Kagoshima Satsuma Sirloin 180g 鹿児島県産薩摩黒牛サーロイン ¥9,800  
Sendai Tenderloin 160g 仙台牛テンダーロイン ¥15,400  
S - Kobe Sirloin 180g 神戸牛サーロイン ¥17,500

**SPECIALITIES スペシャルティ**

Tochigi Pork Chop 350g 栃木県産ポークチョップ 350g ¥5,800  
Prime Tuna Steak, Lime 紀州勝浦産本鮪とライム ¥5,600  
Canadian Lobster, Whole Grilled, Lemon, 700g カナダ産ロブスターのグリル レモン 700g ¥8,900

**ROTISSERIE ロティサリー**

Half Daisen Chicken from the Rotisserie, BBQ Glazed 大山鶏のパーベキューグラッセ ロティサリーより ¥4,600

**ENTRÉE アントレ**

Atlantic Salmon, Orange Tarragon Butter 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  
Braised Australian Lamb Shank, Truffle Polenta, Gremolata オーストラリア産仔羊脛肉のブレゼ トリュフポレンタとグレモラータ ¥5,800  
Tagliolini Pasta, Hokkaido Hairy Crab, Sea Urchin, Basil, Lemon Zest タリオリーニパスタ 北海道産毛蟹と海胆 レモンゼスト ¥4,200  
Fusilli Napoletani Pasta, Guanciale, Mushrooms, Cream Sauce フジッリ ナポレターニパスタ グアンチャーレと茸のクリームソース ¥3,600  
V - Chickpea Curry, Seasonal Vegetables, Yogurt, Steamed Rice ひよこ豆のカリー 春野菜とヨーグルト ライス ¥3,500

**SIDE ORDERS サイドオーダー ¥1,300**

S - Crispy Duck Fat Potato Fries クリスピーフライドポテト  
Mashed Potatoes マッシュドポテト  
Spinach ほうれん草のソテー  
Broccolini ブロッコリーニ  
Mixed Mushrooms 茸のソテー

**SAUCES ソース**

Béarnaise ベアルネーズ  
Red Wine Sauce 赤ワインソース  
Green Pepper Sauce グリーンペッパーソース  
Mint Almond Chimichurri ミントとアーモンドのチミチュリ

V - Vegetarian Choice ベジタリアン  
S - Signature Dish シグネチャー

*Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.  
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.*

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。  
\*産地・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

*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。*

Steffan Heerd  
Chef de Cuisine  
ステファン・ヘアット  
シェフ

Moritz Kam  
Manager  
モーリッツ・カム  
マネージャー