

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



Miyazaki Caviar Premium 20g, Traditional Condiments	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 ¥16,000
Kaviari Kristal Caviar 30g, Traditional Condiments	キャヴィアリ クリスタル キャビア30g トラディショナルコンディメンツ ¥17,000
Kaviari Kristal Caviar 50g, Traditional Condiments	キャヴィアリ クリスタル キャビア50g トラディショナルコンディメンツ ¥25,000

APPETIZERS 前菜

New York Grill Appetizer Plate for Two	ニューヨークグリル アパタイザープレート 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, Roasted Beets, Crunchy Walnuts, Basil Pesto	北海道産フレッシュブラタチーズ ローストビーツとクランチャーオールナッツ バジルピストー ¥3,200
Crab Louie Salad, Butterhead Lettuce, Quail Egg, Pickled Onion, Tomatoes	クラブレイサラダ サラダ菜と鶉の卵 オニオンピクルス トマト ¥2,800
Kombu-aged Yellowtail Crudo, Yuzu Kosho Dressing, Radish	ハマチの昆布締め 柚子胡椒ドレッシングとラディッシュ ¥2,900
Rainbow Trout Tartar, Sake Marinated Trout Roe, Pumpkin, Wasabi Cream	ニジマスのタルタルとフィヨルドルビーの日本酒マリネ バターナッツパンブキン 山葵クリーム ¥2,600
Japanese Beef Cheek Pastrami, Pickled Togan Melon, Mustard Seeds	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
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 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 ¥3,300
Clam Chowder, Cherrywood 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 ¥8,500
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 210g	US産牛プライムテンダーロイン ¥9,800
Hokkaido Akaushi Sirloin 180g	北海道産神肉和牛あかサーロイン ¥11,200
Sendai Tenderloin 160g	仙台牛テンダーロイン ¥16,500
S - Kobe Sirloin 180g	神戸牛サーロイン ¥20,500
Kumamoto Premium Wao Sirloin 180g	熊本県産プレミアム和牛サーロイン ¥9,800

SPECIALITIES スペシャルティ

Tochigi Pork Chop 350g	栃木県産ポークチョップ ¥5,800
Australian Lamb Rack, Garlic Confit	オーストラリア産仔羊背肉のグリル ガーリックコンフィ ¥5,500
Canadian Lobster, Whole Grilled, Lemon, 700g	カナダ産ロブスターのグリル レモン ¥8,900

ROTISSERIE ロティサリー

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

ENTRÉE アントレ

Sustainable Atlantic Salmon, Orange Tarragon Butter	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
Bourbon Barbeque Braised Short Rib, Celeriac Purée	US産牛ショートリブのプレゼ ハーボンハーベキューソース 根セロリのピューレ ¥7,100
Japanese Venison Loin, Grape Mustard	蝦夷鹿肉ロース グレープマスタード ¥5,800
Fresh Tagliolini Pasta, Lobster, Tomato Garlic Sauce	フレッシュタリアリオリニパスタとロブスター トマトガーリックソース ¥4,800
V - Beans & Lentil Curry, Grilled Green Onion, Steamed Coriander Rice	ミックスビーンズカレー グリーンオニオンのグリルとコリアンダーライス ¥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
Sauteed 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	ペアルネーズ
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つけください。
米飯類・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 Heerdt
Chef de Cuisine
ステファン・ヘアット
シェフ

Tobias Schreiner
Manager
トビアス・シュライナー
マネージャー