

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 キャヴィアリアル 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 キャヴィアリアル 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 クルトンとパルミジャーノ チェリーウッドスモークベーコン ¥2,300
V - Artisan Hokkaido Burrata, Tomatoes, Basil Pesto, Olive イタリア職人が作る北海道産フレッシュプラタチーズとトマト バジルピストーとオリーブ ¥3,600
 Amberjack Crudo, Marinated Eggplant, Crispy Burdock, Ginger Dressing, Wasabi Salsa 勘八のクルード 茄子のマリネと牛蒡のチップ ジンジャー dressing 山葵サルサ ¥3,200
 King Crab Avocado Cannelloni, Bottarga, Salmon Roe, Saffron Mayonnaise, Yuzu Jelly タラバ蟹とアボカドのカネロニ ボツタルガ いくら サフランマヨネーズ 柚子のゼリー ¥3,300
 Japanese Beef Cheek Pastrami, Pickled Togan Melon, Mustard Seeds 国産牛頬肉のバストラミ 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
 Fresh Corn Soup, Corn Dentelle, Sour Cream フレッシュコーンスープとダンテル サワークリーム ¥2,400

**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 200g US産牛プライムテンダーロイン ¥9,800
 Hokkaido Akaushi Sirloin 160g 北海道産神内和牛あかサーロイン ¥12,300
 Akita Nishiki Tenderloin 110g 秋田錦牛テンダーロイン ¥11,800
 Miyagi Sendai Tenderloin 150g 仙台牛テンダーロイン ¥17,900
S - Hyogo Kobe Sirloin 180g 神戸牛サーロイン ¥26,500
 Kumamoto Premium Wao Sirloin 170g 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

Niigata Pork Chop 300g 新潟県産もち豚のグリル ¥5,600
 Grilled Australian Lamb Rack with Herb Crust, Tomato Chutney 200g オーストラリア産仔羊背肉のグリルとハーブクラスト トマトチャツネ ¥5,800
 Sustainable Canadian Lobster, Whole Grilled, Lemon 700g カナダ産サステナブルロブスターのグリル レモン ¥8,900

ROTISSERIE ロティサリー

Half Daisen Chicken, BBQ Glazed 大山鶏のパーベキューグラッセ ¥4,600

ENTRÉE アントレ

★ ASC 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
 Grilled Seafood Skewers, Scallop, Shrimp, Seabass シーフードブロッシェット 帆立貝 天使の海老 鱈 ¥4,800
 Fresh Tagliolini Pasta, Sustainable Canadian Lobster, Tomato Garlic Sauce フレッシュタリオリーニパスタとカナダ産サステナブルロブスター トマトガーリックソース ¥4,800
V - Creamy Coconut Chickpea Curry, Seasonal Vegetables, Coriander, Jasmine Rice ひよこ豆のクリーミーココナッツカレー 季節野菜とコリアンダー ジャスミンライス ¥3,800

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
 Sautéed Spinach ほうれん草のソテー
 Roasted Green Asparagus グリーンアスパラガス
 Roasted Cauliflower カリフラワー
 Mixed Mushrooms 茸のソテー

SAUCES ソース

Béarnaise ベアルネーズ
 Red Wine 赤ワイン
 Teriyaki テリヤキ
 Chimichurri チミチュリ

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

★ Seafood with this mark comes from an ASC certified sustainable fishery. <https://www.asc-aqua.org>
 ★ 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。



Please inform 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。

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