

NEW YORK GRILL

Brunch Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

+81-3-5323-3458 tyoph.newyork@hyatt.com



NEW YORK GRILL BRUNCH MENU

Inclusive of a Glass

食前酒をお選びください

Roederer Estate Quartet Brut Anderson Valley
ロデレール エステート カルテット ブリュット アンダーソン バレー

Dom Pérignon Vintage 2009 + ¥3,000
ドン ペリニヨン ウインターゼージュ

* * *

Appetizer Buffet

お好きな前菜をbuffetから

* * *

Choice of

メインディッシュをお選びください

Grilled Japanese Beef Sirloin, Mashed Potatoes, Garlic Chips, Beef Jus
国産牛サーロインのグリル マッシュドポテトとガーリックチップス ビーフジュ

USDA Prime New York Strip	300g	US産牛プライムニューヨークカット	+ ¥4,500
Hokkaido Akaushi Sirloin	180g	北海道産神内和牛あかサーロイン	+ ¥5,800
Kagoshima Satsuma Sirloin	180g	鹿児島県産薩摩黒牛サーロイン	+ ¥6,000
Sendai Tenderloin	160g	仙台牛テンドーロイン	+ ¥11,600
Kobe Sirloin	180g	神戸牛サーロイン	+ ¥13,700

Tsukiji Market Fish, Roasted Tomatoes, Tomato Coulis
築地より本日の鮮魚 トマトのローストとクーリー

Grilled Kagoshima Chicken Breast, Seasonal Vegetables
鹿児島県産鶏胸肉のグリルと春野菜

Grilled Chiba Pork Loin, White Bean Purée, Roasted Broccolini
千葉県産豚ロースのグリル 白インゲン豆のピューレとブロッコリーニのロースト

Fusilli Napoletani Pasta, Guanciale, Mushrooms, Cream Sauce
フジリ 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

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

* * *

Dessert Buffet

お好きなデザートをbuffetから

Coffee

コーヒー

¥7,500

*Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、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。*

*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。*