

# 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](mailto: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 ヴィンテージ

\* \* \*

Appetizer Buffet  
お好きな前菜をブッフェから

\* \* \*

Choice of  
メインディッシュをお選びください

Grilled US Black Angus Beef Sirloin, Mashed Potatoes, Garlic Chips, Beef Jus  
US産ブラックアンガス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	+ ¥4,700
Kumamoto Wao Sirloin	180g	熊本県産プレミアム和王サーロイン	+ ¥6,200
Hokkaido Akaushi Sirloin	180g	北海道産神内和牛あかサーロイン	+ ¥7,600
Sendai Tenderloin	160g	仙台牛テンダーロイン	+ ¥12,900
Kobe Sirloin	180g	神戸牛サーロイン	+ ¥16,900
Sustainable Canadian Lobster	500g	カナダ産サステイナブルロブスター	+ ¥3,900

Market Fish, Braised Kintoki Carrot, Hazelnut Butter Sauce  
本日の鮮魚 金時人参のプレゼとヘーゼルナッツバターソース

Grilled Kagoshima Chicken Breast, Turnip, Kale, Spicy Berry Mustard  
鹿児島県産鶏胸肉のグリル 蕪とケール スパイシーベリーマスタード

Grilled Chiba Pork Loin, Eggplant Spread, Broccolini, Wasabi Sauce  
千葉県産豚ロースのグリル 茄子の спреッドとブロッコリーニ 山葵ソース

Fresh Linguine, Smoked Duck Breast, King Oyster Mushroom, Walnuts  
フレッシュリグイネパスタ 鴨胸肉のスモークとエリンギ茸 ウォールナッツ

Root Vegetable Curry, Cashew Nuts, Jasmine Rice  
根菜のカリー カシューナッツ ジャスミンライス

\* \* \*

Dessert Buffet  
お好きなデザートをブッフェから

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。*