

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

* * *

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産ブラックアング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 ビーフジュー

Japanese F1 Beef Sirloin	130g	国産牛サーロイン	+ ¥1,800
Kumamoto Wao Sirloin	180g	熊本県産プレミアム和牛サーロイン	+ ¥6,000
Sendai Tenderloin	160g	仙台牛テンドーロイン	+ ¥12,400
Kobe Sirloin	180g	神戸牛サーロイン	+ ¥14,700
Sustainable Canadian Lobster	500g	カナダ産サステナブルロブスター	+ ¥3,900

Market Fish, Japanese Saffron Risotto, Malabar Spinach, Zucchini
本日の鮮魚 サフランリゾットと萹藍 ズッキーニ

Grilled Aomori Duck Breast, Peanut Crunch, Glazed Mix Mushrooms, Caramelized Pumpkin Purée
青森県産鴨胸肉のグリルとピーナツクランチ ミックスマッシュルームのグラッセとパンプキンピューレのキャラメリゼ

Grilled Chiba Pork Loin, Eggplant Thyme Cannelloni, Onion Cream, Mustard Seed Sauce
千葉県産豚ロースのグリル 茄子のカネロニとオニオンクリーム マスタードシードソース

Garganelli Pasta, Braised Lamb Shoulder, Fried Eggplant, Garlic
ガルガネッリパスタ 仔羊肩肉のブレゼと茄子のフライ ガーリック

Mixed Beans 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

* * *

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。*