



NEW YORK GRILL HOLIDAY LUNCH MENU  
 ニューヨークグリル ホリデーランチメニュー

Telmont Réserve Brut  
 テルモンレゼルヴ ブリュット

Dom Pérignon Vintage 2012 (100ml) + ¥2,000 (2,200)\*  
 ドン ペリニヨン ヴィンテージ

\* \* \*

Amuse Bouche  
 アミューズブッシュ

\* \* \*

Appetizer from the Buffet  
 お好きな前菜をbuffetから

\* \* \*

Choice of Main dish  
 メインディッシュをお選びください

Grilled US Beef Prime Sirloin, Mashed Potatoes, Green Asparagus, Garlic Chips, Beef Jus  
 US産牛プライムサーロインのグリル マッシュドポテトとグリーンアスパラガス ガーリックチップス ビーフジュ

New York Grill Lunch Wagyu Burger		ニューヨークグリル和牛バーガー	+ ¥1,000 (1,100)*
USDA Prime New York Strip	300g	US産牛プライムニューヨークカット	+ ¥6,200 (6,820)*
Kagawa Olive Fed Beef Sirloin	160g	香川県産オリーブ牛サーロイン	+ ¥7,900 (8,690)*
Gunma Toriyama Akagi Ribeye	180g	鳥山牧場産赤城和牛リブアイ	+ ¥13,000 (14,300)*
Hokkaido Beef Tenderloin	160g	北海道産牛テンダーロイン	+ ¥11,900 (13,090)*
Miyagi Sendai Tenderloin	150g	仙台牛テンダーロイン	+ ¥14,300 (15,730)*
Hyogo Kobe Sirloin	180g	神戸牛サーロイン	+ ¥23,000 (25,300)*

Grilled Kagoshima Pork Loin, Iberico Chorizo Stock, Braised Beans, Toasted Hazelnut, Grilled Leeks  
 鹿児島県産黒豚ロースのグリル イベリコチョリソソース 豆のプレゼ ヘーゼルナッツのトースト 葱のグリル

Grilled Market Fish, Roasted Endive, Creamed Clam Sauce  
 本日の鮮魚のグリル アンディープのグリル クラムクリームソース

Grilled Japanese Chicken Breast, Celeriac Purée, Nanohana, Roast Chicken Jus  
 国産鶏胸肉のグリル 根セロリのピューレ 菜の花 チキンジュ

Braised Japanese Wagyu Beef Tagliatelle, Roasted Mushrooms, Parmigiano Reggiano Cheese  
 自家製のタリアテル 和牛のプレゼ ローストマッシュルーム パルミジャーノレッジャーノ



Seasonal Vegetable Chickpea Curry, Grilled Sustainable ASC Black Tiger Prawns, Jasmine Rice, Fragrant Herbs  
 季節野菜とひよこ豆のカレー サステナブルASCブラックタイガーのグリル ジャスミンライス ハーブ

Crispy Duck Fat Potato Fries + ¥1,300 (1,420)\*  
 クリスピーフライドポテト

French Truffle 4g + ¥3,200 (3,520)\*  
 フランス産トリュフ

\* \* \*

Dessert from the Buffet  
 お好きなデザートをbuffetから

Coffee  
 コーヒー

¥ 9,000 (9,900)\*

The menu can be accessed online through the QR code.  
 メニューはQRコードからオンラインでもご覧いただけます。



The precautionary measures at Hyatt hotels in Asia Pacific  
 can be accessed online through the QR code.  
 アジアパシフィック地域のハイアットホテルで実施されている  
 衛生対策についてはQRコードからオンラインでご覧いただけます。



Seafood with this logo comes from an ASC certified responsible farm. www.asc-aqua.org ASC-C-00607  
 このマークが付いた水産物は、ASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した責任ある養殖管理のもとで育てられた水産物です。www.asc-aqua.org ASC-C-00607  
 Please let us know 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付けください。

\*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15% service charge  
 \*( )内の税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

Paul Gajewski  
 Chef de Cuisine  
 ポール・ガヤフスキー  
 シェフ