



NEW YORK GRILL LUNCH MENU
 ニューヨークグリル ランチメニュー

Henriot Brut Souverain + ¥2,300 (2,530)*
 アンリオ ブリュット スーベラン

* * *

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	+ ¥7,200 (7,920)*
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, Sautéed Cabbage, Spring Peas, Chorizo Vinaigrette
 鹿児島県産黒豚ロースのグリル キャベツのソテーとグリーンピース チョリソーヴィネグレット

Grilled Market Fish, Spinach Purée, Japanese Radish, Capers and Lemon Beurre Blanc Sauce
 本日の鮮魚のグリル ほうれん草のピューレ 紫大根 ケッパーとレモンのブルブランソース

Grilled Japanese Chicken Breast, Roasted Onion Purée, Brussel Sprouts, Chicken Jus
 国産鶏胸肉のグリル ローストオニオンピューレ 芽キャベツ チキンジュ

Fettuccine Genovese, Micro Tomatoes, Basil, 24 Month Aged Parmesan Cheese
 フェットチーネパスタ ジェノベーゼソース マイクロマトとバジル 24ヶ月熟成パルメザンチーズ



Thai Style Green Curry, Grilled Sustainable ASC Black Tiger Prawns
 Spinach, Grilled Eggplant, Baby Bok Choy, Jasmine Rice
 タイ風グリーンカレー サステナブルASCブラックタイガーのグリル
 ほうれん草と茄子のグリル ミニ青梗菜 ジャスミンライス

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

¥ 7,500 (8,250)*

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。

*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。

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