

# NEW YORK GRILL

Dinner A La Carte Menu

---

PARK HYATT TOKYO™

---



#### APPETISERS 前菜

New York Grill Appetiser Plate For 2	ニューヨークグリル アペタイザープレート 2名様より ¥5,800
Mixed Salad Leaves, Goat Cheese, Maple Roasted Pumpkin, Whole Grain Mustard Dressing	ミックスサラダリーフ ゴートチーズ メープルでローストした南瓜 マスタードドレッシング ¥2,100
Caesar Salad, Romaine, Herb Croutons, Reggiano and Crispy Bacon	シーザーサラダ ロメインレタスとハーブクルトン パルミジャーノ レッジャーノ ¥2,100
Crisp Lettuce, Atlantic Lobster, Philippine Mango, Spicy Cocktail Sauce	オマール海老とフィリピン産マンゴーのレタスサラダ スパイシーカクテルソース ¥3,400
Oak Leaf Salad, Blue Stilton Cheese, Pear Ribbons, Walnut Vinaigrette	オークリーフサラダ スティルトンチーズと洋梨 クルミヴィネグレット ¥2,300
Fresh Burrata, Iberico Ham, Kochi Tomatoes and Basil, Thyme Grissini	フレッシュブルラタチーズとイベリコハム 高知トマトとバジル タイム風味のグリッシーニを添えて ¥3,900
Sliced Cold Gras Fed Veal Loin, Ponzu Braised Onions, Pickled Brown Beech Mushrooms	仔牛ロースの冷製スライス ポン酢オニオンとシメジのピクルス添え ¥2,900
Butternut Squash Soup with Ginger, Garlic Croutons, Pumpkin Preserves	バターナッツパンプキンスープ 生姜の香り ガーリッククルトンとパンプキンブリザーブ ¥1,800
Yellowstone River Caviar 30g, Traditional Condiments For 2	アメリカ イエローストーン産オシエトラキャビアとトラディショナルコンディメンツ 2名様より ¥12,000
Mebachi Tuna Tartar with Yuzu Soy Marinade, Crispy Amaranth, Avocado, Spiced Pecans	めばち鮪のタルタル 柚子風味 クリスピーアマランサスとアボカド スパイスピーカンナッツ ¥3,500
Crispy Jumbo Lump Crab Cakes, Avocado Puree with Cilantro, Mango Relish	ジャンボランプクラブケーキ アボカドピューレとコリアンダー マンゴーレリッシュ ¥3,300
Pan Seared Foie Gras, Vanilla Glazed Fuji Apples, Spanish Almonds, Home Made Ricotta	フォアグラのパンシアード 富士林檎のグレイズとスパニッシュアーモンド 自家製リコッタチーズ ¥3,900
Pasta Radiatori with Black Truffle, Forest Mushroom Cream, Truffle Cheese Shavings	ラディアトリーパスタ 黒トリュフと森の茸のクリームソース スイスチーズシェービング ¥2,900

#### ENTRÉES メイン

##### GRILL グリル

Catch of the Day	季節の鮮魚 /Market Price
Prime Tuna Steak, Blackened Spiced, Avocado - Tomato Salsa	本マグロのスパイス風味 アボカドトマトサルサ ¥5,800
Jumbo Shrimps, Grilled in Shell, Lemon Butter Sauce, 3 Pieces	大車海老 レモンバターソース ¥4,800
Mixed Grill : Tasmanian Beef Tenderloin, Kanagawa Pork Fillet, Australian Lamb Loin	ミックスグリル タスマニア産牛テンダーロイン 神奈川産豚フィレ オーストラリア産仔羊背肉 ¥5,800
Japanese Pork Chop, Jerk Spiced, Pumpkin Salsa with Green Onions	国産豚骨付きロース ジャークスパイス風味 パンプキンサルサとグリーンオニオン ¥4,700

##### GRILLED BEEF グリル ビーフ

US Beef Ribeye 300g	US産牛リブアイ ¥6,900
Prime Australian New York Strip 300g	オーストラリア産牛ニューヨークカット ¥7,500
Prime Australian Grain Fed Tenderloin 230g	オーストラリア産穀物肥育牛テンダーロイン ¥8,400
Surf & Turf : Tasmanian Gras Fed Beef Tenderloin 160g, Half Rock Lobster	“サーフ&ターフ” タスマニア産放草肥育牛テンダーロインとロブスター ¥8,900
Japanese Ribeye 200g	黒毛和牛リブアイ ¥8,500
Japanese Sirloin 180g	黒毛和牛サーロイン ¥9,200
Omi Tenderloin 150g	近江牛テンダーロイン ¥13,000
Kobe Beef Prime Cut 220g	本日の神戸牛 ¥19,000

#### OVEN オーブン

Tasmanian Salmon with Honey and Mustard, Baked on Cedar Wood, Greek Yoghurt Dip	タスマニア産サーモンの杉板焼き ハニーマスタード風味 ギリシャヨーグルトディップ ¥4,500
Hokkaido Scallops, Sun Dried Tomato - Wasabi Salsa	北海道産帆立貝 サンドライトマトと山葵のサルサ ¥4,800
Spring Chicken, Herb Roasted	雛鳥の香草ロースト ¥3,900
Aomori Duck Rotisserie, 5 Spice - Honey Glaze	青森産ダックのロティサリー ハチミツと五香粉風味 ¥4,800
Braised Japanese Beef Cheek, Black Truffle, Melted Tomato	国産牛頬肉のブレゼ 黒トリュフとローストトマト ¥5,400
Australian Rack of Lamb, Herb Crusted	オーストラリア産骨付き仔羊背肉 ハーブクラスト ¥5,800

#### SIDE ORDERS サイドオーダー ¥1,300

Whipped Potatoes, Garlic Chips	マッシュドポテトとガーリックチップス
Crispy Duck Fat Potato Fries	クリスピーフライドポテト
Truffle Mac'n Cheese with Leeks	トリュフとポロ葱のマカロニチーズグラタン
Maple Caramelised Seasonal Root Vegetables	季節の根菜 メープルシロップキャラメリゼ
Sautéed Mushrooms, Ricotta, Hazelnut - Garlic Butter	森の茸のソテー リコッタチーズ ヘーゼルナッツガーリックバター
Creamed Spinach	ほうれん草のクリーム煮
Steamed Green Asparagus, Chervil Hollandaise	グリーンアスパラガスのスチーム チャービルオランダーズ

#### SAUCES ソース

Anchovy Herb Butter	アンチョビハーブバター
Bourbon BBQ Sauce	バーボンバーベキューソース
Red Wine Steak Sauce	赤ワインステーキソース
Mustard & Green Pepper Cream Sauce	マスタードグリーンペッパーソース