

# NEW YORK GRILL

A La Carte Menu

---

PARK HYATT TOKYO™

---

Until 11 June 2012



## APPETISERS 前菜

New York Grill Appetiser Plate For Two	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
Market Greens, Smoked Duck Breast, Goat Cheese, Asparagus, Five Spice Vinaigrette	ミックスリーフサラダ 鴨胸肉のスマークとゴートチーズ アスパラガス 五香粉ヴィネグレット ¥2,100
Caesar Salad, Romaine, Herb Croutons, Reggiano, 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
Corned Beef Tongue, Norwegian Lobster, Crispy Free Range Egg, Horseradish Ravigote	じっくり火を入れた国産牛タンとラングスティーン 自然卵のフリットと西洋わさびのラヴィゴット ¥3,800
Fresh Burrata, Iberico Ham, Kochi Tomatoes, Thyme Grissini	フレッシュブラタチーズとイベリコハム 高知トマト タイム風味のグリッシーニを添えて ¥3,900
Oscieta Caviar 25g, Traditional Condiments For Two	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 ¥13,000
Citrus Cured Hamachi, Yellowstone River Caviar, Taraba Crab Fritter, Lemon Oil	ハマチのマリネ 柑橘の香り タラバ蟹のフリッターとイエローストーンリバー産キャビア レモンオイル ¥3,600
Spinach Cream Soup, Coconut, Cold Water Shrimps, Garlic Chips	ほうれん草のクリームスープと小海老 ココナッツ ガーリックチップス ¥1,800
Seared Jumbo Lump Crab Cake, Green Pea Succotash, Pancetta, Curry Foam	ジャンボランブクラブケーキ グリーンピースとパンチェッタのサルサ カリー風味の軽いソース ¥3,300
Linguine, Kuruma Shrimps, Seasonal Vegetables, Sun Dried Tomato Pesto	リングイネパスタ 車海老と旬野菜 サンドライトマトソース ¥2,800
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 富士林檎のグリー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

## 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, Three Pieces	大車海老 レモンバターソース ¥4,800
Mixed Grill, Jumbo Shrimps, Sea Bass, Hokkaido Scallops	シーフードプロシエット 大車海老と鱈 北海道産帆立貝 ¥5,800
Yamanashi Pork Chop, Wine Fed, Picholine Olive Tapenade	ワインを飲んで育った山梨産骨付き豚ロース ピチョリーヌオリーブタプナード ¥4,900

### 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 Grass 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
Australian “Tomahawk” Steak, Chipotle Chili Salsa, Enough for Two	“トマホークステーキ” オーストラリア産特大骨付き牛ロース チリサルサ 2名様より ¥8,800
Hokkaido Ribeye 200g	北海道産牛リブアイ ¥8,500
Iwate Kanzaki “Dry Aged” Beef Sirloin 190g	岩手産門崎丑 “ドライエイジング” サーロイン ¥9,400
Omi Tenderloin 160g	近江牛テンダーロイン ¥13,000
Kobe Beef Prime Cut 180g	本日の神戸牛 ¥16,000

### OVEN オーブン

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, Five 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
Oven Roasted US Beef Short Rib, Root Beer Gravy	US産牛ショートリブ ルートビアグレイビー ¥5,600
Australian Rack of Lamb, Tomato - Blue Cheese Crust	オーストラリア産骨付き仔羊背肉 トマトとブルーチーズのクラスト ¥5,800

### SIDE ORDERS サイドオーダー ¥1,300

Mashed 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
Chipotle Onion Rings, Smoked Sea Salt	オニオンリング チポトレチリとスマーク海塩
Grilled Mediterranean Vegetables, Sage Oil	地中海風グリルベジタブル セージオイル
Spinach Salad, Slow Cooked Egg, Smoked Bacon, Black Pepper Vinaigrette	ほうれん草のサラダ 温泉卵とベーコン 黒胡椒のヴィネグレット
Braised Carrots, Bourbon Maple Syrup, Orange Zest	人参のブレゼ バーボンメープルシロップ オレンジ風味
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 - Mustard Butter	アンチョビマスタードバター
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