

# THE GRILL

## Sakura Brunch

### ¥4,500

Glass of Sparkling Wine  
スパークリングワイン

#### The Basket

バスケットに詰めて

Sakura Shrimp Cake Salé	さくらエビのケイクサレ
Sea Bream Brandade	鯛のブランダード
Marinated Octopus and Olives	タコとオリーブのマリネ
Sakura Bread	さくらブレッド
Sakura Ade	さくらジュース

#### Cold Selection

お好きな前菜をブッフェから

#### Soup

Served to Each Table お客様のテーブルにお届けいたします  
Today's Soup (M,W,S)  
本日のスープ

#### Main

メイン

A choice from the following 4 dishes  
下記よりお好きなメイン料理を一皿お選びください

#### Oven Roasted Australian Beef

Roasted Seasonal Vegetables, Rosemary Natural Jus (M,G)

オーストラリア産ビーフのロースト  
季節野菜のロースト ローズマリー風味のナチュラルジュース

#### Grilled Fish of the Day and Shrimp

Braised Lettuce, Green Peas, Bacon and Tomato  
Celeriac Puree, Chorizo and Olive Dressing (M,S,G)

本日の鮮魚と海老のソテー  
レタス グリーンピース ベーコン トマトのブレゼ  
根セロリピューレ チョリソーとオリーブのドレッシング

#### Eggs Benedict with Vegetables (M,W,E)

エッグベネディクト 野菜添え

#### Pan Fried Daisen Chicken Leg

Braised Spring Cabbage with Curry Flavor

Bamboo Shoot, Rape Flower, Curry Flavored Sauce Supreme (M,W,G)

大山鶏モモ肉のソテー  
カレー風味の春キャベツのブレゼ  
筍と菜の花 カレー風味のシュブレードソース

#### Desserts (E, M, W, P)

お好きなデザートをブッフェから

#### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.

上記の料金に消費税とサービス料(13%)を加算させていただきます

Concerning the food allergy descriptions (E:egg M: milk B: buckwheat flour W: wheat P: peanut(nuts) S: shrimp C: crab G: garlic)

Please do not hesitate to let us know if you have any other than the above allergies.

アレルギー表示について(E:卵、M:乳、B:そば、W:小麦、P:落花生(ナッツ類)、S:海老、C:蟹、G:ガーリック)

その他のアレルギーをお持ちの方はご遠慮なく申し出ください

Menu items may change subject to availability and supply conditions.

市場・天候等の状況により食材が変更になる事がございます

THE GRILL +81 75 541 3203 grill.kyoto@hyatt.com

HYATT REGENCY KYOTO