

THE GRILL

Dinner Set Menu

APPETIZER

Duck Breast and Fig Salad (P,G)
Walnut, Seasonal Greens, Endive, Radish, Balsamic Dressing
鴨胸肉と無花果のサラダ
胡桃 季節のグリーン アンディーブ ラディッシュ バルサミコドレッシング

SOUP

Daily Soup (M)
本日のスープ

MAIN

*A choice from the following 3 dishes.
Served with Roasted Seasonal Vegetable.
下記より好きなメイン料理を一皿お選び下さい。
季節野菜のローストを添えてご提供いたします。*

Grilled Hiyoshi Pork Shoulder (180g), Green Pepper Sauce (M,G)
日吉ポークショルダーのグリル(180g) グリーンペッパーソース

Grilled Sustainable Tasmanian Salmon (150g), Noisette Caper Sauce (M)
タスマニアサーモン(サステナブル)のグリル(150g) ノワゼットケッパーソース

Grilled Australian Beef Rib Eye (180g), Red Wine Sauce (M,G)
オーストラリア産牛肉リブアイのグリル 赤ワインソース

DESSERT

Peach Melba (E,M,W)
ピーチメルバ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥6,500

Above prices are subject to tax and a 10% service charge.
上記の料金に消費税とサービス料(10%)を加算させていただきます
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
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お申し出ください

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

HYATT REGENCY KYOTO

THE GRILL

Dinner A la carte

⑤ シグネチャー Signature
⑦ ベジタリアン Vegetarian

APPETIZERS 前菜

“The GRILL” Caesar Salad ザ・グリルシーザーサラダ ⑤ <i>Romaine Hearts, White Anchovy, Pancetta Crisps and Focaccia Crouton</i> ロメインレタス ホワイトアンチョヴィー クリスピーパンチェッタ フォカッチャクルトン *Add with extra charge: Grilled Chicken (300 yen) / Grilled Prawn (400 yen) / Marinated Sustainable Salmon (500 yen) *お好みで追加 チキンのグリル(300円) / 海老のグリル(400円) / マリネサーモン(サステナブル)(400円)	(E,M,W,P,G)	¥1,700
Duck Breast and Fig Salad 鴨胸肉と無花果のサラダ <i>Walnut, Seasonal Greens, Endive, Radish, Balsamic Dressing</i> 胡桃 季節のグリーン アンディーブ ラディッシュ パルサミコドレッシング	(P,G)	¥1,600
Poached Salmon, Fennel Confit サーモンのポーチとフェネルコンフィ <i>Sustainable Salmon, Grilled Zucchini, Seasonal Salad Leaves, Lemon Dressing</i> サステナブルサーモン ズッキーニのグリル 季節の葉野菜 レモンドレッシング	(G)	¥1,600
Spiced Snow Crab Cake クラブケーキ <i>Mango Salsa, Garden Greens, Lemon and Mary Rose Sauce</i> マンゴーサルサ ガーデングリーン レモンとカクテルソース	(E, M, W, C, G)	¥1,800
Sautéed Sustainable Hokkaido Scallop 帆立貝の鉄板焼き <i>Sustainable Hokkaido Scallop, Herb Butter, Rosemary, Lemon</i> 北海道産帆立貝(サステナブル) ハーブバター ローズマリー レモン風味	(M)	¥1,500

SOUPS スープ

Baked French Onion Soup オニオングラタンスープ ⑤ <i>with Gruyere Cheese Croutons</i> グリュエールチーズのクルトンを入れて	(E, M, W, G)	¥1,200
Homemade Daily Soup 自家製本日のスープ	(M)	¥1,100
Tomato Soup トマトスープ <i>with Truffle Scented Cheese Sandwich</i> トマトスープ トリュフの香りのチーズサンドウィッチを入れて	(E,M,W)	¥1,100

FROM THE WOODBURING OVEN ウッドバーニングオーブンより

CLASSIC CUTS クラシックカット	SAUCES ソース	SIDES サイドディッシュ
Kumamoto Beef Tenderloin (150g)(M) ¥7,500 熊本産和牛テンダーロイン 150g	Peppercorn Sauce (M,G) 胡椒ソース	Garlic and Herb French Fries(M,G) ¥950 ニンニクとハーブフライドポテト
Kumamoto Beef Sirloin (220g) (M) ¥7,500 熊本産和牛サーロイン 220g	Rosemary Jus (G) ローズマリーソース	Mashed Potatoes (M) ¥950 マッシュポテト
Hiyoshi Pork Chop (220g) ⑤ (M) ¥3,300 日吉豚のポークチョップ 220g	Béarnaise (E,M,G) ベアルネーズソース	Sweet Potato Fries ⑦ (W) ¥950 薩摩芋のフライ
US Beef Rib Eye (300g) (M) ¥4,800 アメリカ産牛肉リブアイ 300g	Red Wine Jus (M,G) 赤ワインソース	Oven Roasted Vegetables (M) ¥950 野菜のロースト
US Beef Tenderloin (150g) (M) ¥5,000 アメリカ産牛肉テンダーロイン 150g	Café de Paris Butter (M,G) カフェ・ド・パリバター	Sauteed Spinach, Bacon (M) ¥950 ほうれん草とベーコンのソテー
Australian Lamb Chop (300g) (M) ¥3,800 オーストラリア産ラムチョップ 300g	Mustard Sauce (M,G) マスタードソース	Crispy Onion Rings (E,M,W) ¥950 オニオンリング
Half Daisen Chicken (M) ¥3,500 ハーフ大鶏	Lemon Butter Sauce (M) レモンバターソース	Sauteed Seasonal Mushrooms ⑦ ¥950 季節のキノコソテー
Sustainable Tasmanian Salmon (150g)(M) ¥3,200 サステナブルタスマニア産サーモン 150g	Classic BBQ Sauce クラシックバーベキューソース	

Roasted Seasonal Vegetables, Sautéed Mushrooms ⑦ (W,G) ¥2,000

季節野菜のローストときのこのソテー
Couscous and Tomato Sauce
クスクスとトマトソースを入れて

The Burger Selection バーガーセレクション

“The GRILL Burger” ザ・グリルバーガー ⑤ <i>Grilled Homemade Beef Patty (160g), Iceberg Lettuce, Tomato, Sliced Red Onion, Pickles, Mustard Mayonnaise</i> 自家製ビーフパテ(160g) レタス トマト レッドオニオン ピクルス からしマヨネーズ *Topping (extra charge 140 yen each) - Cheddar Cheese / Fried Egg / Bacon / Caramelized Onion & Paprika *追加料金各 140 円で右記のトッピングも追加できます - チェダーチーズ / フライドエッグ / ベーコン / オニオンとパプリカのキャラメリゼ	(E, M, W, G)	¥1,730
The Kyoto Dashi Maki Burger 京都だし巻きバーガー <i>Grilled Homemade Beef and Kujo Leek Patty (160g), Japanese Seasonal Pickle</i> Japanese Egg Omelet, Manganji, Mizuna, Tomato, Wasabi Mayonnaise, Poppy Seed Bun 万願寺とうがらし 水菜 トマト自家製ビーフと九条葱のパテ(160g) 季節の漬物 だし巻たまご わさびマヨネーズ ケンの実パンズ	(E,G,M,W)	¥1,730
The Italian Ciabatta Burger イタリアンチャバタバーガー <i>Grilled Homemade Beef Patty (160g), Parma Ham, Buffalo Mozzarella</i> Tomato Ragout, Olive Mayonnaise, Arugula Leaves, Ciabatta Bun 自家製ビーフパテ(160g) パルマ産生ハム バッファローモッツアレラ トマトのラグー オリーブマヨネーズ ルッコラ チャバタパンズ	(E,M,W)	¥1,730

Above prices are subject to tax and a 10% service charge.
上記の料金に消費税とサービス料(10%)を加算させていただきます
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場合がございます
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お申し出ください

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

HYATT REGENCY KYOTO

THE GRILL

Dessert Menu

Peach and Red Currant Mousse with Milk Ice Cream, Almond Biscuit 桃と赤すぐりのムース ミルクアイス添え アーモンドビスキュイ	(E,M,W,P)	¥ 800
Fig and Cassis Tart with Coconut Sorbet Fig, Cassis Jam, Almond Cream, Dried Fig 無花果とカシスのタルト ココナッツソルベ添え 無花果 カシスジャム アーモンドクリーム ドライ無花果 ※This tart contains alcohol. 本品はアルコール分を含みます	(E,M,W,P)	¥ 800
Honey Lemon With Lemongrass Flavor Lemon Parfait, Lemongrass Milk Gelato Lemon Granite, Chocolate and Coconut Crumble, Meringue, Lavender Honey, Marinated Lemon ハニーレモン レモングラスの香りと共に レモンのパルフェ レモングラス風味のミルクジェラート レモングラニテ チョコレートとココナッツのクランブル メレンゲ ラベンダーはちみつ レモンのはちみつマリネ ミント	(E,M,W,P)	¥ 800
Peach Melba Peach Compote, Vanilla Ice Cream, Mint Jelly, Whipped Cream, Raspberry Sauce, Cigarette Cookie Whipped Cream, Spiced Crumble, Chocolate ピーチメルバ 桃のコンポート バニラアイス ミントゼリー ホイップクリーム ラズベリーソース シガレットクッキー	(E,M,W)	¥ 800
Kyoto Sundae Uji Green Tea Ice Cream, Warabi Mochi Jelly, Sweet Black Beans Black Sesame Wafer, Whipped Cream 京都サンデー 宇治抹茶アイスクリーム わらび餅 黒豆 黒胡麻ウエハース ホイップクリーム	(E,M,W)	¥ 1,000
Assorted Seasonal Ice Cream and Sorbet (3 Scoops) アイスクリームとソルベの盛り合わせ(3スクープ)	(E,M,P)	¥ 1,000
The GRILL Seasonal Fruit Platter The GRILL 季節のフルーツの盛り合わせ		¥ 1,380
Selection of Cheese Fruit Nut Bread, Grape Jam and Truffled Honey チーズの盛り合わせ フルーツ・ナッツブレッド グレープジャムとトリュフハニー	(M,W,P)	¥ 2,000
Drink Menu お飲物		
Coffees コーヒー		
Coffee / Espresso コーヒー / エスプレッソ		¥ 850
Café au Lait / Café Latte / Cappuccino カフェオレ / カフェラテ / カプチーノ		¥ 900
Iced Café Latte / Iced Cappuccino アイスカフェラテ / アイスカプチーノ		¥ 900
Teas 紅茶		
Darjeeling / Earl Grey ダージリン / アールグレイ		¥ 850
Assam / English Blend アッサム / イングリッシュブレンド		¥ 850
Mint / Chamomile / Rose Hip ミント / カモミール / ローズヒップ		¥ 850

Above prices are subject to tax and a 10% service charge.

上記の料金に消費税とサービス料(10%)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お申し出ください

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場合がございます

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

HYATT REGENCY KYOTO

From The Grill Fresh Bar

ザ・グリル フレッシュバーより

Smoothies

Green Beauty ¥1,200

Kale, Kiwi, Apple, Banana

Have a Super Food Kale with lot's of Vitamin C

Pink Beauty ¥1,200

Strawberry, Blueberry, Raspberry, Griott Cherry, Pineapple, Banana

Have a Sweet and Sour Pink Smoothie with lots of Polyphenol

Freshly Squeezed Juices

Orange/Watermelon ¥1,200

Soft Drinks

Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Ginger Ale/7up/Oolong Tea ¥670

Apple Juice/Peach Juice/Pinapple Juice ¥900

Still Waters

Panna 500ml ¥810

Panna 1000ml ¥1,150

Sparkling Waters

San Pellegrino 500ml ¥810

San Pellegrino 1000ml ¥1,150

Draft Beer

Asahi Super Dry ¥850

Local Bottle Beer

Alt /Kurano Kaori /Kolsh ¥1,150

Champagne By Glass

Louis Roederer, Brut Premier, NV ¥1,900

White Wine By Glass

Exceptional Riesling 2014, Moldova ¥1,000

Sauvignon Blanc Matua 2015, New Zealand ¥1,400

Chablis 2014, Domaine de Pisse, Bourgogne, France ¥1,700

Red Wine By Glass

Tyrrell's Old Winery Shiraz 2015, Australia ¥1,000

Line 39 Cabernet Sauvignon 2014, California, USA ¥1,400

Maranges Vieilles Pinot Noir 2014, Bourgogne, France ¥1,800

スムージー

グリーン ビューティー

ケール キウイ リンゴ バナナ

スーパーフードのケールを使ったビタミンCたっぷりのグリーンスムージーをどうぞ

ピンク ビューティー

イチゴ ブルーベリー ラズベリー グリオットチェリー パイナップル バナナ

ポリフェノールがたっぷりの甘酸っぱいピンクスムージーをどうぞ

フレッシュ スクイーズド ジュース

オレンジ/すいか

ソフトドリンク

コココーラ/コココーラ ゼロ/ジンジャエール/セブンアップ/ウーロン茶

アップル ジュース/ ピーチジュース/ パイナップル ジュース

スティル ウォーター

パンナ 500ml

パンナ 1000ml

スパークリングウォーター

サン・ペレグリーノ 500ml

サン・ペレグリーノ 1000ml

生ビール

アサヒ スーパー ドライ

地ビール

アルト/蔵の香り/ケルシュ

グラスシャンパーニュ

ルイ ロデレール ブリュット プルミエ

グラス白ワイン

エクセプションナル リースリング モルドヴァ

ソーヴィニヨンブラン マトゥア ニューージーランド

シャブリ ドメーヌド ピス ブルゴーニュ フランス

グラス赤ワイン

ティレルズ オールドワイナリー シラーズ オーストラリア

ライン 39 カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア アメリカ

マランジェ ヴィエイユ ピノワール ブルゴーニュ フランス

Above prices are subject to tax and a 10% service charge.

上記の料金に消費税とサービス料(10%)を加算させていただきます

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

HYATT REGENCY KYOTO