

THE GRILL

Dinner Set Menu

APPETIZER

Kyoto Duck Breast and Loquat Compote Salad (G)
Green Leaves, Endive, Radish, Balsamic Dressing
京鴨胸肉とビワコンポートのサラダ
グリーンリーフ アンディーブ ラディッシュ バルサミコドレッシング

SOUP

Vegetable Cream Soup (M,G)
野菜のクリームスープ

MAIN

A choice from the following 3 dishes.
Served with Roasted Vegetable.
下記より好きなメイン料理を一皿お選び下さい。
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)
日吉ポーークショルダーのグリル(180g) グリーンペッパーソース

Grilled Tasmanian Salmon (150g), Noisette Caper Sauce (M)
タスマニアサーモンのグリル(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(180g) 赤ワインソース

DESSERT

Strawberry and Mascarpone (E,M,W,P)
苺とマスカルポーネ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥6,500

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

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 Romaine Hearts, White Anchovy, Pancetta Crisps and Focaccia Crouton 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 Shrimp (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)(500円)	(E,M,W,P,G)	¥1,700
Kyoto Duck Breast and Loquat Compote Salad 京鴨胸肉とビワコンポートのサラダ Green Leaves, Endive, Radish, Balsamic Dressing グリーンリーフ アンディーブ ラディッシュ バルサミコドレッシング	(G)	¥1,600
Poached Salmon, Fennel Confit サーモンのポーチとフェネルコンフィ Salmon, Grilled Zucchini, Avocado, Green Leaves, Tomato, Feta Cheese, Finger Lime Citrus Dressing サーモン ズッキーニのグリル アボカド グリーンリーフ トマト フェタチーズ フィンガーライムのシトラストレッシング	(M,G)	¥1,600
Spiced Snow Crab Cake クラブケーキ Mango Salsa, Garden Greens, Cocktail Sauce マンゴーサルサ ガーデングリーン 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 Sustainable Hokkaido Scallop, Herb Butter, Rosemary, Lemon 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,G)	¥1,500

SOUPS スープ

Baked French Onion Soup オニオングラタンスープ ⑤ with Gruyere Cheese Croutons グリュエールチーズのクルトンを添えて	(E, M, W, G)	¥1,200
Vegetable Cream Soup 野菜のクリームスープ	(M,G)	¥1,100
Tomato Soup トマトスープ with Truffle Scented Cheese Sandwich 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添えて	(E,M,W)	¥1,100

FROM THE WOODBURNING 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 Potato (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) ペアルネーズソース	Sweet Potato Fries ⑦ ¥950 薩摩芋のフライ
Australian Beef Rib Eye (300g) (M) ¥4,800 オーストラリア産牛肉リブアイ 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 ハーフ大山鶏	Lemon Butter Sauce (M) レモンバターソース	Sauteed Mushroom ⑦ ¥950 キノコのソテー
Tasmanian Salmon (150g) (M) ¥3,200 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 Vegetables, Sautéed Mushrooms ⑦ (W,G) ¥2,000 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添えて		

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 Grilled Beef Patty (160g), Iceberg Lettuce, Tomato, Sliced Red Onion, Pickles, Mustard Mayonnaise 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 Grilled Beef and Kujo Leek Patty (160g), Japanese Pickle Japanese Egg Omelet, Manganji, Mizuna, Tomato, Wasabi Mayonnaise, Poppy Seed Bun 万願寺とうがらし 水菜 トマト ビーフと九条葱のバテ(160g) 漬物 だし巻たまご わさびマヨネーズ ケシの実パンズ	(E,M,W,G)	¥1,730
The Aussie Burger オージーバーガー Grilled Beef Patty (160g), Beetroot, White Cheddar Cheese Lettuce, Tomato, Red Onion, Pickles, BBQ Sauce, Poppy Seed Bun ビーフパテ(160g) ビーツ ホワイトチェダーチーズ レタス トマト 赤玉ねぎ ピクルス BBQ ソース ケシの実パンズ	(E,M,W,G)	¥1,730

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.
上記の料金は消費税とサービス料(13%)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

Yogurt and Mango Mousse with Milk Ice Cream Almond Biscuit, Whipped Cream ヨーグルトとマンゴーのムース ミルクアイス添え アーモンドビスキュイ ホイップクリーム	(E,M,W,P)	¥ 800
Grapefruit Tart with Pistachio Ice Cream Grapefruit, Pink Grapefruit, Almond Cream グレープフルーツタルト ピスタチオアイス添え グレープフルーツ ピンクグレープフルーツ アーモンドクリーム	(E,M,W,P)	¥ 800
Strawberry and Mascarpone Mascarpone Mousse, Strawberry Milk Gelato, Strawberry, Pistachio Crumble Strawberry Meringue, Strawberry Sauce 苺とマスカルポーネ マスカルポーネムース 苺ミルクジェラート 苺 ピスタチオクランブル 苺メレンゲ 苺のソース	(E,M,W,P)	¥ 800
Spring Citrus with White Chocolate Dekopon Sorbet, Amanatsu Confit, Grapefruit Jelly, White Chocolate Macaroon Chocolate Crumble, White Chocolate, Pistachio Sauce 春の柑橘 ~ホワイトチョコレートを合わせて~ デコポンソルベ 甘夏コンフィ グレープフルーツゼリー ホワイトチョコレートのマカロン チョコレートクランブル ホワイトチョコレート ピスタチオソース	(E,M,W,P)	¥ 800
Kyoto Sundae Uji Matcha Ice Cream, Warabi Mochi, 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 黒胡麻ウェハース ホイップクリーム	(E,M,W)	¥ 1,000
Assorted 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 Fruit Platter The GRILL 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

Coffee コーヒー		
Coffee / Espresso		¥ 850
コーヒー / エスプレッソ		
Café au Lait / Café Latte / Cappuccino		¥ 900
カフェオレ / カフェラテ / カプチーノ		
Iced Café Latte / Iced Cappuccino		¥ 900
アイスカフェラテ / アイスカプチーノ		
Tea 紅茶		
Darjeeling / Earl Grey		¥ 850
ダージリン / アールグレイ		
Assam / English Blend		¥ 850
アッサム / イングリッシュブレンド		
Mint / Chamomile / Rose Hip		¥ 850
ミント / カモミール / ローズヒップ		

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

スムージー

Green Beauty ¥1,200 グリーン ビューティー

Kale, Kiwi, Apple, Banana ケール キウイ リンゴ パナナ

Pink Beauty ¥1,200 ピンク ビューティー

Strawberry, Blueberry, Raspberry, Cherry, Pineapple, Banana 苺 ブルーベリー ラズベリー チェリー パイナップル パナナ

Freshly Squeezed Juices

フレッシュ スクイズド ジュース

Orange / Kiwi, Pineapple and Apple ¥1,200 オレンジ / キウイ パイナップル リンゴ

Soft Drinks

ソフトドリンク

Ginger Ale / Oolong Tea ¥670 ジンジャーエール / ウーロン茶

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / 7up コカコーラ / コカコーラ ゼロ / セブンアップ

Apple Juice / Peach Juice / Pineapple Juice ¥900 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

Still Waters

スティル ウォーター

Panna 500ml ¥810 パナナ 500ml

Panna 1000ml ¥1,150 パナナ 1000ml

Sparkling Waters

スパークリングウォーター

San Pellegrino 500ml ¥810 サン・ペレグリーノ 500ml

San Pellegrino 1000ml ¥1,150 サン・ペレグリーノ 1000ml

Draft Beer

生ビール

Asahi Premium Hojo ¥850 アサヒプレミアム豊醸

Local Bottle Beer

地ビール

Alt / Kurano Kaori / Kolsh ¥1,150 アルト / 蔵の香り / ケルシュ

Champagne By Glass

グラスシャンパーニュ

Louis Roederer, Brut Premier, NV ¥1,900 ルイ ロデレール ブリュット プルミエ

White Wine By Glass

グラス白ワイン

Epicerie de Castelnau Blanc 2016, Languedoc, France ¥1,000 エピスリード カステルノー ブラン、ラングドック、フランス

Rock Ferry Sauvignon Blanc 2014, Marlborough, New Zealand ¥1,500 ロック フェリー ソーヴィニヨン ブラン、マールボロ、ニュージーランド

Bourgogne Chardonnay 2014, Bourgogne, France ¥1,800 ブルゴーニュ シャルドネ、ブルゴーニュ、フランス

Red Wine By Glass

グラス赤ワイン

Epicerie de Castelnau Rouge 2016, Languedoc, France ¥1,000 エピスリード カステルノー ルージュ、ラングドック、フランス

Castoro Cellars Cabernet Sauvignon 2014, Paso Robles, USA ¥1,500 カストロ セラーズ カベルネ ソーヴィニヨン、パソ ロブレス、アメリカ

Au Bon Climat Pinot Noir 2016, Santa Barbara, USA ¥1,900 オー ボン クリマ ピノノワール、サンタ バーバラ、アメリカ

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

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

HYATT REGENCY KYOTO