

THE GRILL

Dinner Set Menu

Appetizer

Caesar Salad	シーザーサラダ	(E,M,W,P,G)
Romaine Hearts, White Anchovy	ロメインレタス ホワイトアンチョヴィ	
Pancetta Crisps, Focaccia Crouton	クリスピーパンチェッタ フォカッチャクルトン	

Soup

Daily Soup	本日のスープ	(M)
------------	--------	-----

Main Dish

Please Choose one Main course
メインディッシュをお選び下さい

Grilled Hiyoshi Pork Chop (220g), Green Pepper Sauce	日吉ポークのグリル 220g グリーンペッパーソース	(M,G)
Grilled Fish Fillet of the Day (150g), Herb Butter Sauce	本日の鮮魚のグリル 150g ハーブバターソース	(M,G)
Grilled US Rib Eye (220g), Red Wine Sauce	アメリカ産牛肉リブアイのグリル 220g 赤ワインソース	(M,G)

Served with Roasted Seasonal Vegetable to your choice of Main Course above.
すべてのメインディッシュには季節の野菜のローストを添えてご提供いたします。

Dessert

Cherries Jubilee	冷たいチェリージュビレ	(E,M,W, P)
American Cherry and Griotte Cherry Sauce, Vanilla Ice Cream Whipped Cream, Spiced Crumble, Chocolate	アメリカンチェリーとグリオットチェリーのソース バニラアイス ホイップクリーム スパイスクランブル チョコレート	
Coffee or Tea	コーヒー又は紅茶	

¥7,350

Above price are subjected 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

June

THE GRILL

A la Carte Menu

APPETIZERS 前菜

- ⑤ Caesar Salad with Romaine Hearts, White Anchovy, Pancetta Crisps and Focaccia Crouton (E,M,W,P,G) ¥1,700
Add Grilled Chicken ¥300 or Grilled Prawn ¥400 or Grilled Salmon ¥500
シーザーサラダ 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
お好みで追加 チキンのグリル(300円) 海老のグリル(400円) サーモンのグリル(500円)
- ⑤ シグネチャー Signature
⑤ ベジタリアン Vegetarian
- ⑤ Snow Pea Salad, Tomato, Peas, Zucchini, Fresh Aromatic Herbs and Balsamic Vinegar Dressing (P) ¥1,400
キヌサヤのサラダ トマト エンドウ豆 スズキーニ フレッシュハーブ、バルサミコドレッシング
- Salad Nicoise with Pan Seared Tuna (E,G) ¥1,500
サラダニソワーズ 鮪の炙り焼き
- Spiced Snow Crab Cakes with Mango Salsa, Garden Greens, Lemon and Mary Rose Sauce (E,M,W,C,G) ¥1,800
クラブケーキ 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
- Sautéed Scallops, Caviar, Pancetta, Sautéed Leek, White Chocolate Sponge, Beer Beurre Blanc (E,M,W) ¥1,500
帆立貝のソテー キャビア パンチェッタ ねぎのソテー ホワイトチョコレートスポンジ ヒールのプールブランソース
- Cold Seafood on Ice (for Two Persons) (E,M,W,S,C,G) ¥4,000
Prawns, Clams, Calamari, Mussels, Crab Cake, Salmon Tartar
冷製シーフードの盛り合わせ(2名様分)
海老 アサリ イカ ムール貝 クラブケーキ サーモントルタル

SOUPS スープ

- ⑤ Baked French Onion Soup with Gruyere Cheese Croutons (E,M,W,G) ¥1,300
オニオングラタンスープ グリュエールチーズのクルトン
- Spiced Fish Soup, Braised Fennel and Black Olive Tapenade (M,G) ¥1,450
スパイスフィッシュスープ ウイキョウの蒸し焼きとブラックオリーブペースト
- Tomato Soup with Truffle Scented Cheese Sandwich (E,M,W) ¥1,200
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

⑤ FROM THE WOOD BURNING 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

- Kumamoto Beef Tenderloin (150g)(M) 7,500
熊本産和牛 tenderloin 150g
- Kumamoto Beef Sirloin (220g) (M) 7,500
熊本産和牛サーロイン 220g
- Hiyoshi Pork Chop (220g) (M) 3,300
日吉豚のポークチョップ 220g
- US Beef Rib Eye (300g) (M) 5,100
アメリカ産牛肉リブアイ 300g
- US Beef Tenderloin (150g) (M) 5,250
アメリカ産牛肉 tenderloin 150g
- Australian Lamb Chop (300g) (M) 3,800
オーストラリア産ラムチョップ 300g
- Grilled Whole Kyoto Market Fish (M) 3,500
京都中央市場より 鮮魚のグリル
- Grilled Tasmanian Salmon (150g) (M) 3,200
タスマニア産サーモンのグリル 150g

SAUCES ソース

- Peppercorn Sauce (M,G)
胡椒ソース
- Red Wine Jus (M,G)
赤ワインソース
- Rosemary Jus (G)
ローズマリーソース
- Truffle Jus (G)
トリュフソース
- Béarnaise (E,M,G)
ベアルネーズソース
- Café de Paris Butter (M,G)
カフェ・ド・パリバター
- Garlic and Herb Butter(M,G)
ハーブガーリックバター
- Barbecue Sauce
バーベキューソース

SIDES サイドディッシュ

- Garlic and Herb French Fries (M,G) ¥950
ニンニクとハーブフライドポテト
- Mashed Potatoes (M) ¥950
マッシュドポテト
- ⑤ Sweet Potato Fries (W) ¥950
薩摩芋のフライ
- Oven Roasted Vegetables (M) ¥950
野菜のロースト
- Creamed Spinach, Feta, Nutmeg (M) ¥950
ほうれん草のクリーム煮 フェタチーズ ナツメグ
- Cauliflower and Cheese Gratin (E,M,G) ¥950
カリフラワーとチーズのグラタン
- Crispy Onion Rings (E,M,W) ¥850
オニオンリング
- ⑤ Sautéed Seasonal Mushrooms ¥950
季節のキノコソテー

GRILL CREATIONS グリルクリエーション

- Steak au Poivre, Grilled US Beef Tenderloin with Pepper Crust, Garlic and Herb French Fries (M,G) ¥5,950
ペッパーステーキ アメリカ産牛肉 tenderloin 粒こしょう にんにくとハーブフライドポテト
- Trio of Grilled Skewers US Beef, Daisen Chicken and Mixed Seafood with Oven Roasted Vegetables (M) ¥4,500
アメリカ産牛肉・大山鶏・魚介類の串焼き 野菜のロースト添え
- ⑤ Mixed Grill – US Tenderloin, Australian Lamb Chop, Hiyoshi Pork, US Tongue (M,W,G) ¥4,700
Grilled Tomato, Mashed Potato and Red Wine Jus
ミックスグリル – アメリカ産牛肉 tenderloin オーストラリア産ラムチョップ 日吉ポーク アメリカ産牛タン
トマトのグリル マッシュドポテト 赤ワインソース
- Surf and Turf – Us Beef Tenderloin with Grilled Canadian Lobster, Garlic and Herb French Fries – (M,G) ¥6,500
海と山の恵み – アメリカ産牛肉 tenderloin カナダ産ロブスターのグリル ニンニクとハーブフライドポテトを添えて
- Grilled Daisen Chicken, Mashed Potato, Tomato and Onion Relish (M,G) ¥3,500
大山鶏のグリル マッシュドポテト トマトとたまねぎの風味
- Grilled Toulouse Sausage, Mashed Potato, Tomato and Onion Relish (E,M,G) ¥3,500
トゥールーズソーセージのグリル マッシュドポテト トマトとたまねぎの風味
- Grilled Fish Fillet of the Day, Seasonal Garden Greens, Garlic and Herb Butter Sauce (M,G) ¥3,000
本日の魚のグリル 季節の野菜 ニンニクとハーブバターソース
- ⑤ Roasted Seasonal Vegetables, Sautéed Mushrooms, Couscous and Tomato Sauce (W,G) ¥2,000
季節野菜のローストときのこのソテー クスクスとトマトソースを添えて

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

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
Cherry Tart with Banana Gelato Almond Cream, American Cherry, Griotte Cherry Compote チェリーのタルト バナナジェラート添え アーモンドクリーム アメリカンチェリー グリオットチェリーコンポート	(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
Cherries Jubilee American Cherry and Griotte Cherry Sauce, Vanilla Ice Cream Whipped Cream, Spiced Crumble, Chocolate 冷たいチェリージュビレ アメリカンチェリーとグリオットチェリーのソース バニラアイス ホイップクリーム スパイスクランブル チョコレート	(E,M,W,P)	¥ 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

Smoothies

Green Smoothie	
Pink Smoothie	
Yellow Smoothie	¥1,200
Power Smoothie	

Freshly Squeezed Juices

Seasonal Fruit	
Orange / Grapefruit	¥1,200

Soft Drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	
Ginger Ale	¥670
7up	
Oolong Tea	
Apple Juice	¥900

Still Waters

Panna 500ml	¥810
Panna1000ml	¥1,150

Sparkling Waters

Perrier 330ml	¥810
Perrier 750ml	¥1,150
San Pellegrino 500ml	¥810
San Pellegrino 1000ml	¥1,150

Beer

Kyoto Craft Beer	¥1,100
------------------	--------

Champagne By Glass

Louis Roederer, Brut Premier, NV	¥1,900
----------------------------------	--------

White Wine By Glass

Gruner Veltliner 2015, Austria	¥1,100
Chardonnay Trocken, Josef Biffar 2014, Germany	¥1,500
Château Mont-Pérat Blanc 2014, Bordeaux, France	¥1,700

Red Wine By Glass

Demon Noir Malbec 2014, Sud Ouest, France	¥1,100
Omrah Pinot Noir 2014, Great Southern, Australia	¥1,500
Château Lanessan 2012, Bordeaux, France	¥1,800

ザ・グリル フレッシュバーより

スムージー

グリーンスムージー
ピンクスムージー
イエロースムージー
パワースムージー

フレッシュスクイーズドジュース

季節のフルーツ
オレンジ / グレープフルーツ

ソフトドリンク

コココーラ / コカコーラ ゼロ
ジンジャーエール
セブンアップ
ウーロン茶
アップル ジュース

スティルウォーター

パナナ 500ml
パナナ 1000ml

スパークリングウォーター

ペリエ 330ml
ペリエ 750ml
サン・ペレグリーノ 500ml
サン・ペレグリーノ 1000ml

ビール

京都クラフトビール

シャンパーニュ

ルイ ロデレール ブリュット プルミエ

白ワイン

グリューナー ヴェルトリーナー、オーストリア
シャルドネ トロッケン、ヨーゼフ ビッファ、ドイツ
シャトー モンペラブラン、ボルドー、フランス

赤ワイン

デーモン ノワール マルベック、シュッド ウェスト、フランス
オムラ ピノノワール、グレート サザン、オーストラリア
シャトー ラネッサン、ボルドー、フランス