

# THE GRILL

## Dinner Set Menu

### APPETIZER

Duck Breast and Persimmon Salad (P,G)  
Chestnut, Seasonal Greens, Endive, Radish, Balsamic Dressing  
鴨胸肉と柿のサラダ  
栗 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

Maple Profiterole (E,M,W,P)  
メープルプロフィットロール

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

## Dinner a la carte

⑤ シグネチャー Signature  
⑥ ベジタリアン Vegetarian

### APPETIZERS 前菜

<b>"The GRILL" Caesar Salad ザ・グリルシーザーサラダ</b> 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 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)(500円)	(E,M,W,P,G)	¥1,700
<b>Duck Breast and Persimmon Salad 鴨胸肉と柿のサラダ</b> Chestnut, Seasonal Greens, Endive, Radish, Balsamic Dressing 栗 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	(P,G)	¥1,600
<b>Poached Salmon, Fennel Confit サーモンのポーチとフェネルコンフィ</b> Sustainable Salmon, Grilled Zucchini, Pear, Seasonal Salad Leaves, Finger Lime Citrus Dressing サステナブルサーモン ズッキーニのグリル 梨 季節の葉野菜 フィンガーライムのシトラスドレッシング	(G)	¥1,600
<b>Spiced Snow Crab Cake クラブケーキ</b> Mango Salsa, Garden Greens, Lemon and Mary Rose Sauce 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
<b>Sautéed Sustainable Hokkaido Scallop 帆立貝の鉄板焼き</b> 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)	¥1,500

### SOUPS スープ

<b>Baked French Onion Soup オニオングラタンスープ</b> 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
<b>Homemade Daily Soup 自家製本日のスープ</b>	(M)	¥1,100
<b>Tomato Soup トマトスープ</b> 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
<b>Kumamoto Beef Tenderloin (150g)(M)</b> ¥7,500 熊本産和牛テンダーロイン 150g	<b>Peppercorn Sauce (M,G)</b> 胡椒ソース	<b>Garlic and Herb French Fries(M,G)</b> ¥950 ニンニクとハーブフライドポテト
<b>Kumamoto Beef Sirloin (220g) (M)</b> ¥7,500 熊本産和牛サーロイン 220g	<b>Rosemary Jus (G)</b> ローズマリーソース	<b>Mashed Potatoes (M)</b> ¥950 マッシュポテト
<b>Hiyoshi Pork Chop (220g) ⑤ (M)</b> ¥3,300 日吉豚のポークチョップ 220g	<b>Béarnaise (E,M,G)</b> ベアルネーズソース	<b>Sweet Potato Fries ⑥ (W)</b> ¥950 薩摩芋のフライ
<b>US Beef Rib Eye (300g) (M)</b> ¥4,800 アメリカ産牛肉リブアイ 300g	<b>Red Wine Jus (M,G)</b> 赤ワインソース	<b>Oven Roasted Vegetables (M)</b> ¥950 野菜のロースト
<b>US Beef Tenderloin (150g) (M)</b> ¥5,000 アメリカ産牛肉テンダーロイン 150g	<b>Café de Paris Butter (M,G)</b> カフェ・ド・パリバター	<b>Sautéed Spinach, Bacon (M)</b> ¥950 ほうれん草とベーコンのソテー
<b>Australian Lamb Chop (300g) (M)</b> ¥3,800 オーストラリア産ラムチョップ 300g	<b>Mustard Sauce (M,G)</b> マスタードソース	<b>Crispy Onion Rings (E,M,W)</b> ¥950 オニオンリング
<b>Half Daisen Chicken (M)</b> ¥3,500 ハーフ大山鶏	<b>Lemon Butter Sauce (M)</b> レモンバターソース	<b>Sautéed Seasonal Mushrooms ⑥</b> ¥950 季節のキノコソテー
<b>Sustainable Tasmanian Salmon (150g)(M)</b> ¥3,200 サステナブルタスマニア産サーモン 150g	<b>Classic BBQ Sauce</b> クラシックバーベキューソース	
<b>Roasted Seasonal Vegetables, Sautéed Mushrooms ⑥ (W,G)</b> ¥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添えて		

### The Burger Selection バーガーセレクション

<b>"The GRILL Burger" ザ・グリルバーガー</b> ⑤ Grilled Homemade Beef Patty (160g), Iceberg Lettuce, Tomato, Sliced Red Onion, Pickles, Mustard Mayonnaise 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
<b>The Kyoto Dashi Maki Burger 京都だし巻きバーガー</b> Grilled Homemade Beef and Kujo Leek Patty (160g), Japanese Seasonal 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,M,W,G)	¥1,730
<b>The Aussie Burger オージーバーガー</b> Grilled Homemade Beef Patty (160g), Beetroot, White Cheddar Cheese Iceberg Lettuce, Tomato, Red Onion, Pickles, BBQ Sauce, Poppy Seed Bun 自家製ビーフパテ(160g) ビーツ ホワイトチェダーチーズ アイスバーグレタス トマト 赤玉ねぎ ピクルス BBQ ソース ケンの実パンズ	(E,M,W)	¥1,730

Above prices are subject to tax and a 10% service charge.  
上記の料金を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: カールック)  
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

<b>Peach and Red Currant Mousse with Milk Ice Cream, Almond Biscuit</b> 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
<b>Fig and Cassis Tart with Coconut Sorbet</b> 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
<b>Honey Lemon With Lemongrass Flavor</b> 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
<b>Peach Melba</b> 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
<b>Kyoto Sundae</b> 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
<b>Assorted Seasonal Ice Cream and Sorbet (3 Scoops)</b> 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
<b>The GRILL Seasonal Fruit Platter</b> The GRILL 季節のフルーツの盛り合わせ		¥ 1,380
<b>Selection of Cheese</b> 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
<b>Drink Menu お飲物</b>		
<b>Coffees コーヒー</b>		
<b>Coffee / Espresso</b> コーヒー / エスプレッソ		¥ 850
<b>Café au Lait / Café Latte / Cappuccino</b> カフェオレ / カフェラテ / カプチーノ		¥ 900
<b>Iced Café Latte / Iced Cappuccino</b> アイスカフェラテ / アイスカプチーノ		¥ 900
<b>Teas 紅茶</b>		
<b>Darjeeling / Earl Grey</b> ダージリン / アールグレイ		¥ 850
<b>Assam / English Blend</b> アッサム / イングリッシュブレンド		¥ 850
<b>Mint / Chamomile / Rose Hip</b> 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