

# 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

Strawberry Soup	苺のスープ仕立て	(E,M,W)
Lois Roederer Jelly, Strawberry	ルイロデレルゼリー 苺	
Milk Ice Cream, Langue de Chat	ミルクアイスクリーム ラングドシャ	
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

May

# 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 ヒールのブルブランソース
- 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  
熊本産和牛ステーキ 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  
アメリカ産牛肉ステーキ 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 アメリカ産牛肉ステーキ 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 – アメリカ産牛肉ステーキ 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 – アメリカ産牛肉ステーキ 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

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>Cherry Tart with Banana Gelato</b> 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
<b>Strawberry Mille-Feuille</b> Strawberry Sorbet, Feuilletage, Hazelnut Tuile, Chocolate Crumble, Custard Cream 苺のミルフィーユ 苺のソルベ フィユタージュ ヘーゼルナッツチュエール チョコレートクランブル カスタードクリーム	(E,M,W,P)	¥ 800
<b>Strawberry Soup</b> Louis Roederer Jelly, Strawberry, Milk Ice Cream, Langue de Chat 苺のスープ仕立て ルイロデレルシャンパンゼリー 苺 ミルクアイスクリーム ラングドシャ	(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coop)	(E,M,P)	¥ 1,000
<b>The GRILL Seasonal Fruit Platter</b> 1,380 The GRILL 季節のフルーツの盛り合わせ		
<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

### Drink Menu お飲物

#### Coffees 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

#### Teas 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 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

## 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