

THE GRILL

Lunch Set Menu

Appetizer 前菜

Duck Breast and Grapes Salad
Sour Cream, Green Leaves, Endive, Tomato
Horseradish Dressing (M,P,G)

小鴨胸肉とブドウのサラダ
サワークリーム グリーンリーフ アンディーブ トマト
ホースラディッシュドレッシング

Main メイン

A choice from the following 4 dishes.
下記より好きなメイン料理を一皿お選び下さい。

Pan Fried Sea bream and Hokkaido Scallops
Sautéed Fennel and Snap Peas, Bean Sprouts
Tomato and Red Onion Salsa (M,G)

鯛と北海道産ホタテのソテー
フェンネルとスナップエンドウのソテー 豆苗
トマトとレッドオニオンのサルサ

Pan Fried Daisen Chicken Leg
Corn Puree, Romaine Lettuce rolled in Pork Belly, Plum Compote
Yuzu Pepper Sauce (M,G)

大山鶏骨付きモモ肉のソテー
コーンピューレ ロメインレタスの豚バラ巻 プラムコンポート
柚子胡椒風味のソース

Grilled Hiyoshi Pork Shoulder
Potato and Cream Cheese Gratin, Sauteed Bok Choy, Broad Beans
Mustard Sauce (E,M,W,G)

日吉豚肩ロースのグリル
ポテトクリームチーズグラタン チンゲン菜のソテー 空豆
マスタードソース

Grilled Australian Beef Rib Eye
Roasted Vegetables, French Fries
Choice of Sauce (Café de Paris Butter / Rosemary Natural Jus) (M,G)

オーストラリア産牛肉のリブアイのグリル
野菜のロースト フライドポテト添え
ソースをお選び下さい (カフェ・ド・パリバター / ローズマリー風味のナチュラルジュース)

Dessert デザート

Dessert, Ice Cream (E,M,W,P)
デザート アイスクリーム添え

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

¥ 3,250

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

If vegetarian or child's menu is required, please do not hesitate to let us know.
ベジタリアンメニュー、お子様メニューをご希望のお客様はスタッフにお申し付けください

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

HYATT REGENCY KYOTO

THE GRILL

Lunch a la carte

Ⓢ シグネチャー Signature
Ⓥ 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 Ⓢ (E,M,W,P,G) ¥1,700

Romaine Lettuce, White Anchovy, Pancetta Crisps and Focaccia Crouton

ロメインレタス ホワイトアンチョヴィ 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)

Kyoto Duck Breast and Loquat Compote Salad 京鴨胸肉とビワコンポートのサラダ (G) ¥1,600

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

Poached Salmon, Fennel Confit サーモンのポーチとフェネルコンフィ (M,G) ¥1,600

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ドレッシング

SOUPS スープ

Vegetable Cream Soup 野菜のクリームスープ (M,G) ¥1,100

Baked French Onion Soup オニオングラタンスープ Ⓢ (E, M, W, G) ¥1,200

with Gruyere Cheese Croutons

グリュエールチーズのクルトンを添えて

Tomato Soup トマトスープ (E,M,W) ¥1,100

with Truffle Scented Cheese Sandwich

トリュフの香りのチーズサンドウィッチを添えて

SANDWICHES サンドウィッチ

*Served with French Fries to your choice of Sandwiches すべてのサンドウィッチはフライドポテトを添えてご提供いたします

*Small Daily Soup is available with extra 280 yen. 追加料金 280 円で本日のスープ(スモールサイズ)をご提供いたします

“The GRILL Burger” ザ・グリルバーガー Ⓢ (E, M, W, G) ¥1,730

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

Steak Sandwich ステーキサンドウィッチ (E, M, W, G) ¥1,850

Grilled Australian Beef Rib Eye, Arugula, Tomato, Sautéed Red Onion, Mustard Mayonnaise, Pave Bread

オーストラリア産牛肉リブアイのグリル ルッコラ トマト レッドオニオンのソテー マスタードマヨネーズ パヴェブレッド

Fried Battered White Fish Sandwich 白身魚のフライのサンドウィッチ (E, M, W) ¥1,730

Mushroom, Onion, Iceberg Lettuce, Caper, Tartar Sauce, Squid Ink Bun

マッシュルーム オニオン レタス ケイパー タルタルソース イカスミのパンズ

Roasted Vegetable Sandwich ローストベジタブルのサンドウィッチ Ⓥ (W) ¥1,730

Caramelized Onion and Paprika

オニオンとパプリカのキャラメリゼ

Croissant Sandwich クロワッサンサンドウィッチ (E, M, W, P) ¥1,480

Baked Tomato, Mozzarella, Arugula, Basil Pesto

ベイクドトマト モッツアレラ ルッコラ バジルペスト

Above prices are subject to tax and a 13% service charge.

上記の料金を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 黒胡麻ウエハース 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 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
Tea 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 13% service charge.

上記の料金の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