

# THE GRILL

## WEEKEND BRUNCH

Glass of sparkling wine		スパークリングワイン
Appetizer and salad Bar		前菜とサラダバー
	***	
Seafood “Vol-au-vent”		シーフードクリームパイ
Poached live Canadian lobster on ice	+¥2,200	活カナダ産ロブスターのポーチ・オン・アイス
<i>Housemade mayonnaise</i>	per person	自家製マヨネーズ
<i>for two</i>	お一人様	二名様ずつのご注文で承ります
	***	
Green pea cream soup		グリーンピースのクリームスープ
	***	
<i>Your choice from the following dishes</i>		下記よりお好きなメイン料理を一皿お選びください
<i>Served with roasted potato and sautéed asparagus</i>		”ザ・グリル”バーガー以外は、ポテトのローストとアスパラガスソテーを
<i>(except “The GRILL” burger)</i>		添えてご提供いたします
Grilled Australian beef sirloin		オーストラリア産ビーフストリップロイン
<i>Red wine sauce</i>		赤ワインソース
Grilled Jyoshu beef tenderloin (150g)	+¥4,000	上州牛テンダーロインのグリル (150g)
<i>Red wine sauce</i>		赤ワインソース
Grilled Japanese bone in beef (600g)	+¥4,000	骨付き国産牛のグリル (600g)
<i>Red wine sauce</i>	per person	赤ワインソース
<i>for two</i>	お一人様	二名様ずつのご注文で承ります
Roasted baby chicken (half)		ひな鶏のロースト(ハーフ)
<i>Rosemary jus</i>		ローズマリージュ
Grilled Japanese sea bream and scallops		真鯛と帆立貝のグリル
<i>White wine sauce</i>		白ワインソース
Eggs benedict		エッグベネディクト
<i>Poached eggs on English muffin, smoked ham, Hollandaise</i>		イングリッシュマフィンとポーチドエッグ レッグハム オランダーズ
“The GRILL” burger		“ザ・グリル”バーガー
<i>Australian beef patty, iceberg, tomato, red onion, pickles</i>		オーストラリア産ビーフパテ レタス トマト レッドオニオン ピクルス
<i>Mustard mayonnaise, brioche sesame bun</i>		からしマヨネーズ ブリオッシュセサミパンズ
<i>Onion rings, French fries</i>		オニオンリング フライドポテト
	***	
Sweet surprise		スイートサプライズ
Coffee or tea		コーヒー または 紅茶

¥5,000

\*\*\*

¥5,850

「ルイ・ロデレール」グラスシャンパン 1 杯とともにお楽しみください  
Enjoy with one glass of “Louis Roederer” Champagne.

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  
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  
アレルギーや不耐性をお持ちの方はご遠慮なくお申し出ください  
Above prices are subject to tax and a 13% service charge.  
Menu items may change subject to availability and supply conditions.  
Please do not hesitate to let us know if you have any allergy or intolerance.

HYATT REGENCY KYOTO