

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

Tomato sautéed fresh black mussels		ムール貝のトマトソテー
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

Chilled green pea cream soup		グリーンピースの冷製クリームスープ

<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 corn and sautéed Manganji chilli</i>		”ザ・グリル”バーガー以外は、コーンのローストと万願寺とうがらしのソテー
<i>(except “The GRILL” burger)</i>		を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 Japanese chicken breast		大山鶏胸肉のロースト
<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バンズ
<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.

ザ・グリル THE GRILL +81 75 541 3203 grill.kyoto@hyatt.com

ハイアットリージェンシー 京都 Hyatt Regency Kyoto

HYATT REGENCY KYOTO