

Breakfast (Available 24hours)

Continental Breakfast ¥5,280

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato
Bakery basket
Homemade yogurt, seasonal fruits
Salad and vegetable shavings
Charcuterie selection
Coffee, tea or hot chocolate, please choose from our Coffee & Tea selection

American Breakfast ¥7,150

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato
Bakery basket
Homemade yogurt, seasonal fruits
Salad and vegetable shavings
Charcuterie selection
Two Eggs any style served with your choice of pork sausage, bacon or ham
Scrambled, fried, poached or boiled
Omelet - Ham, cheese, bell pepper, onion, tomato or mushroom
Coffee, tea or hot chocolate, please choose from our Coffee & Tea selection

Kozue Breakfast (7:00 a.m. ~ 10:30 a.m.) ¥7,150

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple, mixed vegetable or tomato
Locally sourced, authentic Japanese breakfast served with traditional seasonal appetizers
Grilled fish, simmered vegetables, egg, tofu, miso soup, rice, pickled vegetables
Fresh fruits
"Yamato-cha" Green Tea from Inokura, Nara, Japan

Kids American Breakfast ¥3,575

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple
Omelet, pork sausage, hash brown
Pancakes, blueberry compote, vanilla whipped cream
Fresh fruits

Kids Japanese Breakfast (7:00 a.m. ~ 10:30 a.m.) ¥3,575

Juice selection
Fresh orange, fresh grapefruit, apple
Grilled fish, simmered vegetables, egg
Miso soup, rice
Fresh fruits

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Eggs

<i>Two Eggs any Style</i>	¥2,200
<i>Served with choice of pork sausage, bacon or ham</i>	
<i>Scrambled, fried, poached or boiled</i>	
<i>Omelet - Ham, cheese, bell pepper, onion, tomato or mushroom</i>	
<i>Eggs Benedict (7:00 a.m. ~ 10:30 a.m.)</i>	¥2,420
<i>Served with pork ham or smoked salmon, hollandaise sauce</i>	
※ <i>All the eggs are sourced from free range hens that roam freely in the clean air near Mt. Fuji.</i>	

Specialties (7:00 a.m. ~ 10:30 a.m.)

<i>Park Hyatt Tokyo Signature Poached Eggs</i>	¥2,420
<i>Miso ponzu truffle hollandaise sauce</i>	
<i>Japanese mushroom, seasonal vegetables</i>	
<i>Cookpot of Eggs</i>	¥2,420
<i>Crispy country bacon, mushroom, croutons</i>	
<i>Avocado Toast</i>	¥2,420
<i>Toasted country bread, avocado, tomatoes, fresh cheese, coriander</i>	

Favorite Sweets

<i>Pancake</i>	¥2,200
<i>Strawberry compote, vanilla whipped cream</i>	
<i>French Toast</i>	¥2,200
<i>Blueberry compote, vanilla whipped cream</i>	

Sides

<i>Pork Sausage, Bacon or Ham</i>	¥660
<i>Sautéed Mushrooms</i>	¥660
<i>Sautéed Vegetables</i>	¥660

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Savory

<i>Salad and Vegetable Shavings</i>	¥1,540
<i>Green Asparagus, Mimosa Garnish</i>	¥1,540
<i>Charcuterie Selection</i>	¥1,760
<i>Avocado, Salmon, Pickled Onion</i>	¥1,760
<i>Smoked Salmon, Crème Fraîche</i>	¥2,200
<i>Lobster, Fennel and Citrus Salad</i>	¥2,200
<i>Quinoa, Confit Sweet Bell Pepper and Fresh Cheese Salad</i>	¥1,540
<i>Seasonal Green Vegetables, Goat Cheese</i>	¥1,760
<i>Cheese Selection</i>	¥1,760

Cereals

<i>Homemade Granola, All Bran, Corn Flakes or Chocolate Rice Crispy</i> <i>Served with milk, low fat milk, non-fat milk or soy milk</i>	¥1,540
--	--------

Sweet

<i>Chocolate Mousse from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo</i>	¥1,760
<i>Crème Caramel</i>	¥1,540
<i>Strawberry Fontainebleau</i>	¥1,540
<i>Homemade Yogurt or Homemade Yogurt with Confit Lemon</i>	¥1,540
<i>Seasonal Fruits</i>	¥1,540

Breads & Bakeries & Grains

<i>Bakery Basket (Viennoiserie, Bread)</i>	¥1,650
<i>White or Whole Wheat Toast or Signature Sourdough</i> ※ <i>Gluten free bread available upon request</i>	¥1,100
<i>Quinoa Porridge with Soy Milk, Dried Fruits, Roasted Nuts</i>	¥1,760
<i>Hot Oatmeal with Sliced Banana</i>	¥1,540

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Coffee & Tea Selection

Coffee Selection ¥ 1,650

Signature Blended Coffee

Espresso, Café au Lait, Café Latte, Cappuccino

※Decaffeinated coffee available upon request

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo ¥ 2,200

Hot Chocolate

Tea Selection ¥ 1,650

Black Tea

Girandole English Breakfast

Ceylon, Assam

Darjeeling

Seeyok estate, second flush 2025, India

Assam

Mangalam tea estate, 2022 India

Ishitobi Yamanami

Ishitobi district, Kumamoto, Japan

Kandy

Erin estate, 2024 Sri Lanka

Earl Grey

Darjeeling, Keemun, pure bergamot oil, yuzu

Decaffeinated Earl Grey

Decaffeinated Ceylon, pure bergamot oil

Yamato Cha from Tea Farm Inokura, Nara ¥ 1,650

Kabuse Cha

Baisen Karigane Cha

Herbal Infusion ¥ 1,650

Exhale

Chamomile, lemon grass, orange peel, stevia

Calming

Rose pink, lavender, chamomile

Juice Selection

Fresh

Orange, grapefruit, seasonal fruit

¥ 1,760

Chilled

Apple, mixed vegetable, tomato

¥ 1,100

Smoothie & Detox Juice 200ml ¥ 2,200

Health Smoothie

Banana, orange, raspberry, soy milk, ground almonds

Balance Smoothie

Carrot, apple, orange, soy milk

Immune System Juice

Apple, celery, cucumber, ginger, coriander, spinach

Good Energy Juice

Beetroot, apple, carrot, cucumber, ginger

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Dining Menu (10:30 a.m. ~ 10:00 p.m.)

Appetizers

	<i>Smoked Salmon</i>	¥2,420
	<i>Lemon dill cream, marinated fennel, herb salad</i>	
	<i>Charcuterie Platter</i>	¥5,280
	<i>Jamón serrano, red pork ham, salami</i>	
	<i>Onion compote, dried fruits, grilled sourdough toast</i>	
	<i>Cheese Platter</i>	¥5,280
	<i>Brie, Comté, Fourme d'Ambert</i>	
	<i>Dried fruits, quince jelly, grilled sourdough toast</i>	
~Vegetarian~	<i>Burrata Salad</i>	¥3,080
	<i>Burrata, tomato, basil, olive oil</i>	
	<i>Caesar Salad</i>	¥3,190
	<i>Baby romaine lettuce, grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons</i>	
	※ Vegetarian option is available upon request	
	<i>Niçoise Salad</i>	¥5,400
	<i>Bluefin tuna, baby lettuce, tomato, green beans, potato</i>	
	<i>olives, anchovy, soft boiled egg</i>	
~Healthy~	<i>Quinoa Salad</i>	¥2,750
	<i>Quinoa, poached egg, féta cheese, rocket leaves, fennel, tomato, cucumber</i>	
	<i>bell pepper, pumpkin seed</i>	

Soup

	<i>Onion Gratin Soup</i>	¥2,750
	<i>Caramelized onions, crouton, Gruyère cheese</i>	
~Vegan~	<i>Minestrone Soup</i>	¥1,540
~Healthy~	<i>Tomato, onion, carrot, celery, paprika, zucchini, pumpkin, cabbage, leek, spinach</i>	

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Main

	<i>Club Sandwich</i>	¥3,300
	<i>Chicken breast, bacon, fried eggs, lettuce, tomato</i>	
	<i>Japanese Beef Cheeseburger</i>	¥4,700
	<i>Homemade buns, Gruyère cheese, bacon, spicy onion compote</i>	
	※ <i>Club sandwich and Cheeseburger are served with French fries and mixed lettuce leaves</i>	
~Vegetarian~	<i>Mushroom Edamame and Okara Burger</i>	¥3,080
	<i>Homemade buns, mushroom edamame and okara patty, baby lettuce, paprika, carrot</i>	
	<i>Served with French fries</i>	
	※ <i>Gluten free bread is available upon request</i>	
	<i>Pasta Bolognese, Arrabbiata or Carbonara</i>	¥2,750
	※ <i>Choice of Spaghetti or Penne</i>	
	※ <i>Gluten free pasta is available upon request</i>	
~Healthy~	<i>Grilled Daily Fish</i>	¥5,500
	<i>Seasonal vegetables, ratatouille, tomato and pine nut riviera</i>	
	<i>Roasted Chicken Breast</i>	¥5,280
	<i>Mashed potato, seasonal vegetables, mushrooms, vin jaune cream sauce</i>	
	<i>Steak Frites (300g)</i>	¥8,580
	<i>Sautéed Australian beef sirloin, French fries, Café de Paris butter</i>	

Side Dish

	<i>Mashed Potatoes</i>	¥1,320
	<i>French Fries</i>	¥1,320
	<i>Sautéed Vegetables</i>	¥1,430
	<i>Sautéed Mushrooms</i>	¥1,650

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Japanese

<i>Maki Sushi Roll</i> <i>Salmon, cucumber, Japanese rolled omelet, avocado, shiso, spiced mayonnaise</i> <i>Served with miso soup</i>	¥3,400
<i>Pork Katsu Sando</i> <i>Deep fried pork cutlet sandwich, cabbage, pickles</i>	¥3,300
<i>Japanese Beef Curry</i> <i>Mixed leaf salad, Japanese pickles</i>	¥4,180
<i>Nabeyaki Udon</i> <i>Japanese noodles, bonito soy broth, shrimp, duck breast</i> <i>pickled vegetables, fish cake</i>	¥3,300
<i>Japanese Beef Sukiyaki Donburi</i> <i>Japanese rice bowl, beef Sukiyaki, soft boiled egg, miso soup, pickles</i>	¥6,380
~Vegan~ <i>Vegan Yakisoba</i> <i>Japanese mushrooms, cabbage, baby corn, carrot, tofu, bean sprout, pickled ginger</i>	¥2,750

Kids Menu

<i>Sweet Corn Soup</i> <i>Sweet corn, chicken stock, croutons</i>	¥880
<i>Pasta Bolognese</i> <i>Beef and pork ragout, tomato sauce, Parmesan cheese</i> ※ <i>Choice of spaghetti, penne or letters pasta</i>	¥1,320
<i>Grilled Daily Fish</i> <i>Mashed potato, seasonal vegetables, tomato sauce</i>	¥1,320
<i>Roasted Chicken Breast</i> <i>Mashed potato, seasonal vegetables, cream jus</i>	¥1,650
<i>Hamburg Steak</i> <i>Mashed potato, seasonal vegetables</i>	¥2,200
<i>Vanilla Sundae</i> <i>Vanilla ice cream, berries, strawberry coulis</i>	¥1,100

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Dessert

	<i>New York Cheesecake</i>	¥2,000
	<i>Mixed berries, raspberry coulis</i>	
	<i>Chocolate Hazelnut Tart</i>	¥2,000
	<i>Caramel sauce, roasted hazelnut</i>	
	<i>Apple Cobbler</i>	¥2,000
	<i>Almond crumble, vanilla sauce</i>	
~Healthy~	<i>Açaí Bowl</i>	¥2,530
	<i>Banana, berries, granola, chia seeds</i>	
	<i>Assorted Seasonal Fruit Platter</i>	¥4,400
	<i>Ice Cream Selection</i>	¥990

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Night Dining Menu (10:00 p.m. ~ 10:30 a.m.)

Appetizers

	<i>Smoked Salmon</i>	¥2,420
	<i>Lemon dill cream, marinated fennel, herb salad</i>	
	<i>Charcuterie Platter</i>	¥5,280
	<i>Jamón serrano, red pork ham, salami</i>	
	<i>Onion compote, dried fruits, grilled sourdough toast</i>	
	<i>Cheese Platter</i>	¥5,280
	<i>Brie, Comté, Fourme d'Ambert</i>	
	<i>Dried fruits, quince jelly, grilled sourdough toast</i>	
	<i>Caesar Salad</i>	¥3,190
	<i>Baby romaine lettuce, grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons</i>	
	※ Vegetarian option is available upon request	
~Vegan~	<i>Minestrone Soup</i>	¥1,540
~Healthy~	<i>Tomato, onion, carrot, celery, paprika, zucchini, pumpkin, cabbage, leek, spinach</i>	

Main

	<i>Pasta Bolognese, Arrabbiata or Carbonara</i>	¥2,750
	※ Choice of Spaghetti or Penne	
	※ Gluten free pasta is available upon request	
~Healthy~	<i>Grilled Daily Fish</i>	¥5,500
	<i>Seasonal vegetables, ratatouille, tomato and pine nut riviera</i>	
	<i>Roasted Chicken Breast</i>	¥5,280
	<i>Mashed potato, seasonal vegetables, mushrooms, vin jaune cream sauce</i>	
	<i>Steak Frites (300g)</i>	¥8,580
	<i>Sautéed Australian beef sirloin, French fries, Café de Paris butter</i>	
	<i>Club Sandwich</i>	¥3,300
	<i>Chicken breast, bacon, fried eggs, lettuce, tomato</i>	
	<i>Japanese Beef Cheeseburger</i>	¥4,700
	<i>Homemade buns, Gruyère cheese, bacon, spicy onion compote</i>	
	※ Club sandwich and Cheeseburger are served with French fries and mixed lettuce leaves	
	※ Gluten free bread is available upon request	

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Japanese

Pork Katsu Sando ¥3,300
Deep fried pork cutlet sandwich, cabbage, pickles

Japanese Beef Curry ¥4,180
Mixed leaf salad, Japanese pickles

Nabeyaki Udon ¥3,300
*Japanese noodles, bonito soy broth, shrimp, duck breast
pickled vegetables, fish cake*

~Vegan~

Vegan Yakisoba ¥2,750
Japanese mushrooms, cabbage, baby corn, carrot, tofu, bean sprout, pickled ginger

Dessert

Chocolate Hazelnut Tart ¥2,000
Caramel sauce, roasted hazelnut

Assorted Seasonal Fruit Platter ¥4,400

Ice Cream Selection ¥990

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Wine by the glass

Champagne

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
	<i>150ml</i>	<i>750ml</i>
<i>"R" de Ruinart Brut</i>	¥ 3,300	¥ 16,500
<i>Billecart Salmon Le Rosé</i>	¥ 5,500	¥ 27,500
<i>Dom Pérignon Vintage 2015</i>	<i>125ml</i>	¥ 39,600

White Wine

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
	<i>150ml</i>	<i>750ml</i>
<i>Grande Polaire Koshu Barrel Fermentation 2022</i> <i>Yamanashi, Japan</i>	¥ 2,200	¥ 11,000
<i>Duckhorn Vineyards Sauvignon Blanc North Coast 2023</i> <i>California, United States</i>	¥ 2,420	¥ 12,100
<i>Domaine Sylvain Morey Aligoté 2021</i> <i>Bourgogne, France</i>	¥ 3,160	¥ 15,800

Rosé Wine

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
	<i>150ml</i>	<i>750ml</i>
<i>Kisvin Winery Syrah Rosé 2024</i> <i>Yamanashi, Japan</i>	¥ 2,970	¥ 14,850

Red Wine

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
	<i>150ml</i>	<i>750ml</i>
<i>Solaris Juventa Cabernet Sauvignon Merlot 2023</i> <i>Nagano Japan</i>	¥ 2,750	¥ 13,750
<i>DeLille Métier Cabernet Sauvignon Columbia Valley 2021</i> <i>Washington, United States</i>	¥ 2,970	¥ 14,850
<i>Louis Latour Savigny lès Beaune Rouge 2019</i> <i>Bourgogne, France</i>	¥ 3,560	¥ 17,800

Please find QR code for our variety of wine list.



New York Grill & Bar



Girandole by Alain Ducasse

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

Beer

<i>Draft Beer</i>	<i>Suntory The Premium Malts</i>	¥ 1,760
<i>Japanese Beer</i>	<i>Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory or Asahi Kuronama</i>	¥ 1,760
<i>Imported Beer</i>	<i>Corona</i>	¥ 1,760
<i>Non-Alcoholic Beer</i>	<i>Asahi Zero</i>	¥ 1,320

Japanese Sake

<i>Kyoizumi Nanadaime Junmai Ginjo, Niigata</i>	150ml	¥ 2,090
<i>Kokuryu Ryu Daiginjo Yamadanishiki, Fukui</i>		¥ 4,620

Umeshu

<i>Yamazaki Baisentarujukusei Umeshu Rich Amber</i>	60ml	¥ 3,520
---	------	---------

Non Alcoholic Sparkling Wine

<i>French Bloom Le Rosé</i>	150ml	¥ 2,860
-----------------------------	-------	---------

Mineral Water

<i>Still</i>	<i>Aqua Panna</i>	1,000ml	¥ 1,980
	<i>Okuaizu Kaneyama</i>	500ml	
<i>Sparkling</i>	<i>San Pellegrino</i>	1,000ml	
	<i>Okuaizu Kaneyama</i>	500ml	

Soft Drinks

<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale, Oolong Tea</i>		¥ 880
<i>Iyoshi Craft Cola</i>	<i>Tokyo</i>	¥ 1,100

Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements, or inquiries about our rice-based items.
Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge

朝食 (24 時間ご注文を承ります)

コンチネンタル ブレックファースト	¥5,280
ジュース セレクション フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル、ミックスベジタブル、トマト ベーカリーバスケット 自家製ヨーグルト 季節のフルーツ サラダと季節野菜のクレンジング シャルキュトリーセレクション コーヒー & ティーセレクションより食後のお飲み物	
アメリカン ブレックファースト	¥7,150
ジュース セレクション フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル、ミックスベジタブル、トマト ベーカリーバスケット 自家製ヨーグルト 季節のフルーツ サラダと季節野菜のクレンジング シャルキュトリーセレクション お好みの卵料理 ポークソーセージ ベーコン または ボーンレスハムを添えて スクランブル フライ ポーチ または ボイル オムレツ - 具材を下記よりお選びいただけます ハム チーズ パプリカ オニオン トマト マッシュルーム コーヒー & ティーセレクションより食後のお飲み物	
稍 和朝食 (午前 7 時 00 分～午前 10 時 30 分)	¥7,150
ジュース セレクション フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル、ミックスベジタブル、トマト 季節の前菜 焼き魚 煮物 出汁巻玉子 寄せ豆腐 味噌汁 御飯 香の物 季節の果物 かぶせ煎茶	
お子様 洋朝食	¥3,575
ジュース セレクション フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル オムレツ ポークソーセージ ハッシュドポテト パンケーキ ブルーベリーコンポート バニラホイップクリーム 季節のフルーツ	
お子様 和朝食 (午前 7 時 00 分～午前 10 時 30 分)	¥3,575
ジュース セレクション フレッシュオレンジ、フレッシュグレープフルーツ、アップル 焼き魚 煮物 出汁巻玉子 味噌汁 御飯 季節の果物	

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。

卵料理

お好みの卵料理	¥2,200
ポークソーセージ ベーコン または ボーンレスハムを添えて スクランブル フライ ポーチ または ボイル オムレツ - 具材を下記よりお選びいただけます ハム チーズ パプリカ オニオン トマト マッシュルーム	
エッグベネディクト (午前7時00分～午前10時30分) ポークハム または スモークサーモン オランダーズソース	¥2,420
※全ての卵料理には、富士山のおもとに広がる豊かな自然と澄みわたる空気のもと 自由に動きまわる放し飼いの環境で育てられた鶏の卵を使用しています	

スペシャルティ (午前7時00分～午前10時30分)

パーク ハイアット 東京 シグネチャーポーチドエッグ 味噌 ポン酢 トリュフ オランダーズソース マッシュルーム 季節野菜	¥2,420
たまごのクックエッグ ベーコン マッシュルーム クルトン	¥2,420
アボカドトースト トマト オリーブオイル フェタチーズ サワードウトースト	¥2,420

スイーツ

パンケーキ ストロベリーコンポート バニラホイップクリーム	¥2,200
フレンチトースト ブルーベリーコンポート バニラホイップクリーム	¥2,200

サイドディッシュ

ポークソーセージ ベーコン または ボーンレスハム	¥660
マッシュルームソテー	¥660
季節野菜のソテー	¥660

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

セイボリー

サラダと季節野菜のクリュディテ	¥1,540
アスパラガスのミモザ風	¥1,540
シャルキュトリーセレクション	¥1,760
アボカド サーモン オニオンのピクルス	¥1,760
スモークサーモン いくら クレームフレッシュ	¥2,200
オマール海老のサラダ フスイユと柑橘	¥2,200
キヌアのサラダ ピペラード フェタチーズ	¥1,540
ゴートチーズと季節野菜	¥1,760
おすすめフロマージュ	¥1,760

シリアル

自家製グラノラ オールブラン コーンフレーク または チョコレートライスクリスピー 牛乳 低脂肪乳 無脂肪乳 または 豆乳からお選びください	¥1,540
---	--------

スイーツ

ル ショコラ アラン デュカスのチョコレートを使用した グランドマザーのチョコレートムース	¥1,760
クレームキャラメル	¥1,540
ストロベリー フォンテーヌブロー	¥1,540
自家製ヨーグルト プレーン または 自家製ヨーグルト レモンのコンフィ 季節のフルーツ	¥1,540

ブレッド & ベーカリー & シリアル

ベーカリーバスケット (ヴィエノワズリー ブレッド各種)	¥1,650
ホワイト または ホールウィートトースト シグネチャーサワードウ ※グルテンフリーブレッドのご用意もございます。	¥1,100
ソイキヌアポリッジとドライフルーツ ローストナッツ	¥1,760
オートミール バナナ添え	¥1,540

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

コーヒー & ティーセレクション

コーヒーセレクション ¥ 1,650
シングルチャーブレンドコーヒー

エスプレッソ カフェオレ カフェラテ カプチーノ
カフェインレスコーヒーをご希望の際は、スタッフにお申し付けください

チョコレート ル・ショコラ・アラン・デュカスより ¥ 2,200
ホットチョコレート

ティーセレクション ¥ 1,650
ブラックティー

ジランドール セイロン アッサム
イングリッシュ ブレックファスト

ダーズリン シーヨック茶園 ヴィンテージ 夏摘み 2025年 インド
アッサム マンガラム茶園 2022年 インド

石飛やまなみ紅茶 石飛 熊本 日本

キャンディ エリン茶園 2024年 スリランカ

アールグレイ ダーズリン キームン ピュアベルガモットオイル 柚子

デカフェアールグレイ カフェインレスセイロン ピュアベルガモットオイル

大和茶 ティーファーム井ノ倉 奈良 ¥ 1,650
かぶせ煎茶

焙煎かりがね茶

ハーバルインフュージョン ¥ 1,650

エクスヘイル カモミール レモングラス オレンジピール ステビア

カーミング ローズピンク ラベンダー カモミール

ジュースセレクション

フレッシュジュース オレンジ グレープフルーツ 季節のフルーツ ¥1,760

チルドジュース アップル ミックスベジタブル トマト ¥1,100

スムージー & ヘルシージュース 200ml ¥ 2,200

ヘルス スムージー バナナ オレンジ ラズベリー 豆乳 アーモンドパウダー

バランス スムージー 人参 林檎 オレンジ 豆乳

免疫 システム ジュース 林檎 セロリ 胡瓜 生姜 コリアンダー ほうれん草

エネルギー ジュース ビーツ 林檎 人参 胡瓜 生姜

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申し付けください。
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

ダイニングメニュー (午前 10 時 30 分～午後 10 時 00 分)

前菜

	スモークサーモン レモンディルクリーム フェンネルのマリネ ハーブサラダ	¥2,420
	シャルキュトリープレート ハモン セラーノ ボークハム サラミ オニオンコンポート ドライフルーツ サワードウトースト	¥5,280
	チーズプレート ブリー コンテ フルム ダンボール ドライフルーツ マルメロゼリー サワードウトースト	¥5,280
～ベジタリアン～	ブッタータサラダ ブッタータチーズ トマト バジル オリーブオイル	¥3,080
	シーザーサラダ ベビーロメインレタス 鶏胸肉のグリル ベーコン パルメザンチーズ クルトン ※ベジタリアンのご用意もございます。	¥3,190
	ニース風サラダ 本マグロー ベビーレタス トマト インゲン ポテト オリーブ アンチョビ 半熟卵	¥5,400
～ヘルシー～	キヌアサラダ ポーチドエッグ フェタチーズ キヌア ルッコラ フェンネル トマト 胡瓜 パプリカ パンプキンシード	¥2,750
スープ		
	オニオングラタンスープ 玉ねぎ クルトン グリュイエールチーズ	¥2,750
～ヴィーガン～	ミネストローネスープ	¥1,540
～ヘルシー～	トマト 玉ねぎ 人参 セロリ パプリカ ズッキーニ 南瓜 キャベツ リーク ほうれん草	

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

メイン

	クラブサンドイッチ 鶏胸肉 ベーコン フライドエッグ レタス トマト	¥3,300
	国産牛チーズバーガー 自家製パンズ グリュイエールチーズ ベーコン スパイシーオニオンコンポート ※クラブサンドイッチとチーズバーガーには フレンチフライとミックスリーフサラダが付きます。	¥4,700
～ベジタリアン～	茸 枝豆 おからのバーガー 自家製パンズ 茸、枝豆、おからのパティ ベビーレタス パプリカ 人参 フレンチフライ ※グルテンフリーブレッドのご用意もごさいます。	¥3,080
	パスタ ボロネーゼ、アラビアータまたはカルボナーラ ※スパゲッティ、ペンネからお選びください。 ※グルテンフリースパゲッティまたはペンネのご用意もごさいます。	¥2,750
～ヘルシー～	本日の鮮魚のグリル 季節の野菜 ラタトゥイユ トマトと松の実のリヴィエラ	¥5,500
	鶏胸肉のロースト マッシュドポテト 季節の野菜 マッシュルーム ヴァンジヨースクリームソース	¥5,280
	ステーキフリット(300g) オーストラリア産牛サーロインのソテー フレンチフライ カフェ ド バリ	¥8,580

サイドディッシュ

	マッシュドポテト	¥1,320
	フレンチフライ	¥1,320
	季節野菜のソテー	¥1,430
	ほうれん草のソテー	¥1,430
	マッシュルームのソテー	¥1,650

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

アジア

巻き寿司ロール サーモン 胡瓜 玉子 アボカド 紫蘇 スパイシーマヨネーズ 味噌汁	¥3,400
ポークカツサンド 豚カツ キャベツ ピクルス	¥3,300
国産牛カレー ミックスリーフサラダ 香物	¥4,180
鍋焼きうどん 鰹だし 海老 鴨肉 香物 鱧板	¥3,300
国産牛すき焼き丼 国産米 国産牛すき焼き 半熟卵 味噌汁 香物	¥6,380
～ヴィーガン～ 焼きそば 国産茸 キャベツ ヤングコーン 人参 豆腐 もやし 紅しょうが	¥2,750

キッズメニュー

スイートコーンスープ スイートコーン チキンブイヨン クルトン	¥880
パスタ ボロネーゼ 牛肉と豚肉のラグー トマトソース パルメザンチーズ ※スパゲッティ、ペンネ、レターズパスタからお選びください。	¥1,320
本日のグリルフィッシュ マッシュドポテト 季節の野菜 トマトソース	¥1,320
鶏胸肉のロースト マッシュドポテト 季節の野菜 クリームジュ	¥1,650
ハンバーグステーキ マッシュドポテト 季節の野菜	¥2,200
バニラサンデー バニラアイスクリーム ベリー ストロベリークーリ	¥1,100

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

デザート

	ニューヨーク チーズケーキ ミックスベリー ラズベリークーリ	¥2,000
	チョコレートヘーゼルナッツタルト キャラメルソース ローストヘーゼルナッツ	¥2,000
	アップルコブラー アーモンドクランブル バニラソース	¥2,000
～ヘルシー～	アサイーボウル バナナ ベリー グラノラ チアシード	¥2,530
	季節のフルーツ盛り合わせ	¥4,400
	アイスクリームセレクション	¥990

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

ナイトダイニングメニュー (午後 10 時 00 分～午前 10 時 30 分)

前菜

	スモークサーモン レモンディルクリーム フェンネルのマリネ ハーブサラダ	¥2,420
	シャルキュトリープレート ハモン セラーノ ポークハム サラミ オニオンコンポート ドライフルーツ サワードウトースト	¥5,280
	チーズプレート ブリーチーズ コンテチーズ フルム ダンバール ドライフルーツ クインズゼリー サワードウトースト	¥5,280
	シーザーサラダ ベビーロメインレタス 鶏胸肉のグリル ベーコン パルメザンチーズ クルトン ※ベジタリアンのご用意もございます。	¥3,190
～ヴィーガン～ ～ヘルシー～	ミネストローネスープ トマト 玉ねぎ 人参 セロリ パプリカ ズッキーニ 南瓜 キャベツ リーク ほうれん草	¥1,540

メイン

	パスタ ボロネーゼ、アラビアータまたはカルボナーラ ※スパゲッティ、ペンネからお選びください。 ※グルテンフリースパゲッティまたはペンネのご用意もございます。	¥2,750
～ヘルシー～	本日の鮮魚のグリル 季節の野菜 ラタトゥイユ トマトと松の実のリヴィエラ	¥5,500
	鶏胸肉のロースト マッシュドポテト 季節の野菜 マッシュルーム ヴァンジョーヌクリームソース	¥5,280
	ステーキフリット(300g) オーストラリア産牛サーロインのソテー フレンチフライ カフェド バリ	¥8,580
	クラブサンドイッチ 鶏胸肉 ベーコン フライドエッグ レタス トマト	¥3,300
	国産牛チーズバーガー 自家製バンズ グリュイエールチーズ ベーコン スパイシーオニオンコンポート ※クラブサンドウィッチとチーズバーガーには、 フレンチフライとミックスリーフサラダが付きます。 ※グルテンフリーブレッドのご用意もございます。	¥4,700

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

アジア

ポークカツサンド ¥3,300
豚カツ キャベツ ピクルス

国産牛カレー ¥4,180
ミックスリーフサラダ 香物

鍋焼きうどん ¥3,300
鯉だし 海老 鴨肉 香物 鱧板

～ヴィーガン～

焼きそば ¥2,750
国産茸 キャベツ ヤングコーン 人参 豆腐 もやし 紅しょうが

デザート

チョコレートヘーゼルナッツタルト ¥2,000
キャラメルソース ローストヘーゼルナッツ

季節のフルーツ盛り合わせ ¥4,400
アイスクリームセレクション ¥990

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

グラスワイン

シャンパン

	グラス	ボトル
アール ド ルイナール ブリュット	150ml	750ml
	¥ 3,300	¥ 16,500
ビルカール サルモン ル ロゼ		
	¥ 5,500	¥ 27,500
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015	125ml	
	¥ 6,600	¥ 39,600

白ワイン

	グラス	ボトル
グランボレール 甲州 樽発酵 山梨 日本 2022	150ml	750ml
	¥ 2,200	¥ 11,000
ダックホーン ヴィンヤーズ ソーヴィニヨン ブラン ノース コースト カリフォルニア アメリカ 2023		
	¥ 2,420	¥ 12,100
ドメヌ シルヴァン モレ アリゴテ ブルゴーニュ フランス 2021		
	¥ 3,160	¥ 15,800

ロゼワイン

	グラス	ボトル
キスヴィン ワイナリー シラー ロゼ 山梨 日本 2024	150ml	750ml
	¥ 2,970	¥ 14,850

赤ワイン

	グラス	ボトル
ソラリス ユヴェンタ カベルネ ソーヴィニヨン メルロー 長野 日本 2023	150ml	750ml
	¥ 2,750	¥ 13,750
デリール メティエ カベルネ ソーヴィニヨン コロンビア バレー ワシントン アメリカ 2021		
	¥ 2,970	¥ 14,850
ルイ ラトウール サヴィニー レ ボーヌ ルージュ ブルゴーニュ フランス 2019		
	¥ 3,560	¥ 17,800

ワインリストは QR コードよりご覧ください。



ニューヨークグリル & バー



ジランドール by アラン デュカス

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

ビール

ドラフトビール	サントリー ザ プレミアム モルツ	¥ 1,760
国産ビール	アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー、アサヒ 黒生	¥ 1,760
輸入ビール	コロナ	¥ 1,760
ノンアルコールビール	アサヒ ゼロ	¥ 1,320

日本酒

清泉 七代目 純米吟醸 新潟	150ml	¥ 2,090
黒龍 龍 大吟醸 山田錦 福井		¥ 4,620

梅酒

山崎蒸留所貯蔵 焙煎梅熟成梅酒 リッチアンバー	60ml	¥ 3,520
-------------------------	------	---------

ノンアルコールスパークリングワイン

フレンチ ブルーム ル ロゼ	150ml	¥ 2,860
----------------	-------	---------

ミネラルウォーター

スティル	アクアパナ	1,000ml	¥ 1,980
	奥会津 金山	500ml	
スパークリング	サンペレグリーノ	1,000ml	
	奥会津 金山	500ml	

ソフトドリンク

コココーラ、コココーラ ゼロ、ジンジャーエール、ウーロン茶	¥ 880	
伊良クラフトコーラ	東京	¥ 1,100

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。