# Optional YATAI Menu

## 宴会料理｜オプション屋台メニュー

### 宴会場で楽しむ 屋台体験

博多の夜の風物詩として愛されている屋台文化。天神や中洲、長浜など市内の繁華街では、約100軒もの屋台が活気ある食文化を育んでいます。その博多ならではの風情のある雰囲気を、グランド ハイアット 福岡が誇るオリジナル屋台で体験しませんか？博多ラーメンをはじめ、天ぷらやおでんなど、地元の名物料理を特別な空間でご堪能いただけます。








グランド ハイアット 福岡　オリジナル屋台

本物さながらの雰囲気を醸し出す総ヒノキでできたオリジナル屋台。暖簾や手書きの提灯などのこだわりも詰まっています。また、博多屋台の雰囲気をより感じていただける演出として、屋台スタイルのビュッフェステーションもご用意しています。
※屋台対応メニューをご注文の際は無料でご利用いただけます。

### 下記のメニューは屋台または屋台ブースから提供いたします



**博多ラーメン**　*949*

福岡名物である屋台フードの定番アイテム「博多ラーメン」。マイルドな豚骨ベースのスープに細麺の麺を入れ、焼豚、ネギ、辛子高菜、胡麻、紅生姜をのせて提供いたします。

**天ぷら 3 種**　*1,392*
天つゆ、塩をお好みでご用意いたします

**おでん 3 種**　*1,012*
あごだしでじっくり煮込みました

**馬握り 2 貫**　*1,518*
馬刺しを握り寿司スタイルで提供します

**サザエのつぼ焼き**　*1,139*
殻ごと焼き上げた磯の香りが豊かな料理

**五島うどん 明太ソース**　*949*
細くてコシの強い麺が特徴の長崎県五島列島の特産品

**茶そば**　*1,265*
緑茶を練り込んだ、香り高く風味豊かな蕎麦を山口名物「瓦そば」風のアレンジで提供します

**長崎名物 皿うどん**　*949*
パリパリに揚げた細麺を使用

**串焼き**
肉と野菜を串に刺して焼き上げました

- 牛肉　*1,898*
- 豚肉　*1,518*
- 鶏肉　*1,265*

- 金額は 1 名料金です。
- 表示料金は税・サービス料を含みます。
- オプションメニューは 20 名様以上からご利用いただけます。
- 写真はイメージです。



オプションメニューをご希望の際は、営業担当までお問い合わせください

グランド ハイアット 福岡　セールス＆マーケティング部　イベントセールス
TEL 092 282 2810　fukgh.sales@hyatt.com

GRAND HYATT FUKUOKA

# Optional Food Menu

## 宴会料理｜オプションメニュー

## Local Delicacies



### 博多もつ鍋 1,265

福岡の代表的な郷土料理。
枕崎産の鰹節と昆布でとった醤油ベースの白だしスープは、ホルモンとの相性もぴったりで、上品ながらも深みのある味わいが特徴です。プルプルとした食感のもつの旨味と野菜の甘みが溶け出したスープに、〆で麺を入れて楽しむのが博多流です。





### 明太バゲット 380

大葉を加えた明太バターをバゲットで挟みました。明太の旨味と程よい辛みが絶妙なバランスを生み出しています。

### 九州産イカの一夜干しとイカしゅうまい 1,265

九州産のイカの一夜干しを炭火で香ばしく柔らかく焼き上げ、イカしゅうまいはふわふわの食感に蒸し上げました。

## Recommendation



### 海鮮丼 2,024

お好きなネタをのせて自分好みに作ることができる海鮮丼。新鮮な具材を海鮮丼やだし茶漬けにアレンジしてお楽しみいただけます。



### ローストビーフ

オーストラリア産牛サーロイン 1,518

国産牛サーロイン 2,530

## Chef's Carving Station

シェフが目の前で仕上げ、出来立てを提供します

| | | |
|---|---|---|
| 寿司 3 貫 | | 1,898 |
| 鉄板焼き | - オーストラリア産牛フィレ肉 | 1,898 |
| | - 国産牛フィレ肉 | 2,783 |
| | - 和牛サーロイン | 2,783 |
| | - 和牛サーロイン＆海鮮 | 3,542 |
| 真鯛の塩パイ焼き | | 1,898 |
| プロシュート (50 名様以上) | | 1,518 |
| ひつまぶし | | 1,265 |
| 担々麺 | | 949 |
| かき揚げうどん | | 949 |
| 茶そば | | 1,265 |

## Others

| | | |
|---|---|---|
| カレー | - ベジタブル | 886 |
| | - ビーフ | 1,012 |
| パン | - カツサンド | 886 |
| | - カレーパン | 886 |
| パスタ | - 明太子 | 1,012 |
| | - ボロネーゼ | 1,012 |
| | - トマトソース | 1,012 |
| | - ジェノベーゼ | 1,012 |

## ENTERTAINMENT

### マグロ解体ショー

517,000 円〜

マグロを知り尽くしたマグロのプロによるパフォーマンスをお届けいたします。厳選した生マグロを巧みな技術で捌くショーのあとには、新鮮なお刺身をご堪能いただける、見ても、食べても楽しいエンターテインメントです。



グランド ハイアット 福岡　セールス＆マーケティング部　イベントセールス
TEL 092 282 2810　fukgh.sales@hyatt.com

GRAND HYATT FUKUOKA

# Optional YATAI Menu

## Experience the Atmosphere of Yatai in Our Banquets

Yatai is an iconic dining experience at night in Hakata. There will be about a hundred food stalls in entertainment districts such as Tenjin, Nakasu and Nagahama. Why not experience a local atmosphere that is unique to Hakata with Yatai prepared by Grand Hyatt Fukuoka? We are offering Hakata ramen noodles and Japanese menus including tempura and oden.








### Yatai Made by Grand Hyatt Fukuoka

Our own stall is made entirely of Japanese cypress, creating an authentic atmosphere, and designed with attention to detail, including the Noren curtain and hand-painted lanterns. We also have Yatai-inspired buffet stations for a unique Hakata presentation.

The following Yatai dishes will be served from our Yatai or Yatai-inspired buffet stations.



### Hakata Ramen Noodles *949*

Hakata Ramen is a staple item of Yatai food, a specialty of Fukuoka. It is served in a mild Tonkotsu (pork bone-based) soup with thin noodles, topped with roasted pork, green onions, spicy takana (pickled leaf mustard), sesame seeds and red ginger.

### 3 Kinds of Tempura *1,392*
Tempura is a popular fried dish in Japan. Enjoy its crispy texture.

### 3 Kinds of Oden *1,012*
Oden is a hot dish popular during winter. Indulge in each ingredient stewed in Japanese dashi broth.

### Horse Meat Sashimi Sushi *1,518*
Enjoy horse meat sashimi in sushi style.

### Grilled Turban Shell *1,139*
Grilling the turban in its own shell produces a smell like the ocean's.

### Goto Udon Noodles Hakata Mentaiko Sauce *949*
Unique to Goto Islands in Nagasaki prefecture, this thin noodle has a unique chewy texture.

### Green Tea Soba Noodles *1,265*
By mixing buckwheat flour and green tea, this noodle has a rich flavor and is served in a style inspired by Kawara soba, a popular food in Yamaguchi prefecture.

### Nagasaki Specialty Plate-Style Udon *949*
Crispy fried thin noodles are topped with a starchy sauce containing various kinds of vegetables.

### Skewer
Grilled skewers of meat and vegetables.

| | |
|---|---|
| -Beef | *1,898* |
| -Pork | *1,518* |
| -Chicken | *1,265* |

- Prices are for one person.
- Prices include tax and a service charge.
- Optional menus are available for a minimum of 20 persons.
- Photos shown are for illustrative purposes only.



Please inquire with our sales personnel regarding ordering optional menus.

Sales and Marketing, Grand Hyatt Fukuoka
TEL +81 92 282 2810 fukgh.sales@hyatt.com

GRAND HYATT FUKUOKA

# Optional Food Menu

## Local Delicacies



### Hakata Motsu Nabe
*1,265*

The most famous and popular hot pot in the Hakata tradition. The Shoyu-based white broth made from Makurazaki bonito flakes and kelp goes perfectly with beef innards, which is the main ingredient. It is characterized by its elegant yet deep flavor.



### Hakata Mentaiko Baguette
*380*

Butter, Hakata Mentaiko and green shiso are mixed and sandwiched in a baguette to render a perfectly balanced umami taste.



### Grilled Soft-Dried Squid and Squid Siu Mai
*1,265*

Indulge in charcoal-grilled soft-dried squid and the fluffy texture of steamed squid siu mai.

## Recommendation



### Seafood Donburi *2,024*

Seafood Donburi is a bowl of rice topped with your favorite seafood ingredients and can be made to your liking. Fresh ingredients such as salmon, tuna, and sea bream can be arranged and enjoyed as Seafood Donburi or Dashi Chazuke, which is rice soaked in soup.

## Chef's Carving Station

**Roast Beef**
- Australian Beef Sirloin *1,518*
- Japanese Beef Sirloin *2,530*

**Sushi 3 Pieces** *1,898*

**Teppan Yaki**
(Japanese cooking prepared on a hot steel plate)
- Australian Beef Tenderloin *1,898*
- Japanese Beef Tenderloin *2,783*
- Wagyu Sirloin *2,783*
- Wagyu Sirloin & Seafood *3,542*

**Prosciutto** *for a minimum of 50 persons. *1,518*

**Sea Bream Baked in Salt Pastry** *1,898*

**Hitsumabushi** *1,265*
(white rice topped with grilled eel)

**Dandan Noodles** *949*
(with soup made from sesame paste and chili oil)

**Kakiage** (mixed vegetable and seafood tempura) *949*
**Udon Noodles**

**Green Tea Soba Noodles** *1,265*

## Others

**Pasta**
- Hakata Mentaiko *1,012*
  (red spicy cod roe)
- Bolognese *1,012*
- Tomato Sauce *1,012*
- Genovese *1,012*

**Curry**
- Vegetable *886*
- Beef *1,012*

**Bakery**
- Pork Cutlet Sandwich *886*
- Curry Bread *886*

## ENTERTAINMENT

**Tuna Carving Show** *517,000~*

Enjoy a dynamic carving performance by tuna professionals.

Carefully selected fresh tuna is carved right in front of guests. Enjoy fresh tuna sashimi after watching the carving performance in an experience that is both exciting and entertaining.



Sales and Marketing, Grand Hyatt Fukuoka
TEL +81 92 282 2810 fukgh.sales@hyatt.com

GRAND HYATT FUKUOKA