



Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

For inquiries, please contact us at Kozue Reception.
+81-3-5323-3460 tyoph.kozue@hyatt.com

RAKU 楽

<i>Green pea, tomato, carrot purée, sea urchin, sea salt jelly</i>	先付	茶豆とトマトと人参の播り流し 生海胆 海水ゼリー
<i>Clear soup, softshell turtle dumpling, water shield, wax gourd</i>	お椀	丸仕立 丸真薯 潤菜 冬瓜露芝
<i>Prime tuna, greater amberjack and squid sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 間八 煽り烏賊
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled flounder, tade vinaigrette, Japanese chili</i>	焼物	北海鰯酒塩焼き 蓼酢掛け 山科唐辛子冷やし煮浸し
<i>Simmered duck breast, fig, mugwort cake, snow peas</i>	進肴	合鴨蒸煮 無花果オランダ煮 精進麩 針絹さや
<i>Steamed rice, tofu skin, hot broth, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	汲み湯葉ご飯 鼈甲餡 汁 香の物
<i>White sesame bavarian cream, plum, soy milk soup</i>	デザート	白胡麻のパナバロア のし梅 青豆乳スープ

¥13,000

TAKUMI 匠

<i>King crab, simmered taro stem, mitsuba, soy milk, seaweed</i>	先付	氷柱花咲蟹 白芋茎と三つ葉の豆乳浸し 小丸水前寺海苔
<i>Steamed duck breast, eggplant, Japanese chili</i>	向付	合鴨蒸しローズ 炙り畑茄子 伏見唐辛子焼き浸し
<i>Clear soup, hard clam, tofu skin, udo, leek</i>	お椀	潮仕立 小蛤湯葉包み 色紙独活 かもじ葱
<i>Prime tuna, flounder and kiji prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 松皮鰯昆布香押し 雉海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled tilefish, simmered deep fried tofu, shintorina</i>	焼物	甘鯛若狭焼き 厚揚げと新取菜冷やし煮浸し
<i>Simmered beef tongue, tomato, wax gourd, taro</i>	進肴	牛舌肉の汐トマト蒸煮 冬瓜スープ煮 小芋
<i>Steamed rice, grilled eel, grated yam or Hiyamugi noodles</i>	食事	鰻の蒲焼きと麦とろご飯 または 生冷や麦
<i>Custard mousse, red bean paste, black sesame sauce</i>	デザート	黄金の卵 小豆餡射込み 黒胡麻ソース 梅肉

¥17,000

YUU 邑

<i>Grated yam, softshell turtle jelly, egg tofu</i>	先付	吸いとり 丸煮凝り 栄養豆腐
<i>Steamed abalone, tofu skin, umami oil</i>	向付	鮑松前蒸し 湯葉飯蒸し 旨味オイル
<i>Clear soup, pike eel dumpling, aplysia roe</i>	お椀	清汁仕立 鱧真薯茶巾 海素麺
<i>Prime tuna, flounder and kiji prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 松皮鰯昆布香押し 雉海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled kinki rockfish, plum sauce, fig, sesame</i>	焼物	知床喜知次一夜干し 梅たれ掛け 無花果利久焼き
<i>Simmered wagyu beef sirloin, eggplant, sea urchin</i>	進肴	黒毛和牛サーロイン肉と賀茂茄子の苺煮 生海胆
<i>Steamed rice, deep fried ayu fish or Hiyamugi noodles</i>	食事	鮎釜焚きご飯 または 生冷や麦
<i>Mango mousse, water shield, green tea sauce, custard sauce</i>	デザート	マンゴーのムース 潤菜 濃茶ソース 黄身ソース

¥22,000

SHUN 旬

<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	前菜	九品盛り
<i>Prime tuna, greater amberjack and squid sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 間八 煽り烏賊
<i>Yonezawa beef sirloin "shabu-shabu"</i>		米沢牛サーロイン肉のしゃぶしゃぶ
<i>Vegetables</i>		野菜各種
<i>Egg noodles, milk soup</i>		月光麺 飛鳥仕立
<i>Melon and water melon jelly, custard sauce, wild grape sauce</i>	デザート	メロンと西瓜のゼリー寄せ 黄身ソース 山葡萄ソース

¥16,000

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。
上記料金に別途、サービス料（15%）および消費税を加算させていただきます。

*Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.*

APPETIZER 前菜

<i>Assorted Japanese delicacies</i>	前菜九品盛り ¥1,800
<i>Green pea, tomato, carrot purée, sea urchin, sea salt jelly</i>	茶豆とトマトと人参の播り流し 生海胆 海水ゼリー ¥1,500
<i>King crab, simmered taro stem, mitsuba, soy milk</i>	氷柱花咲蟹 白芋茎と三つ葉の豆乳浸し ¥1,500
<i>Steamed duck breast, eggplant, Japanese chili</i>	合鴨蒸しロース 炙り畑茄子 伏見唐辛子焼き浸し ¥1,400
<i>Steamed abalone, tofu skin, umami oil</i>	鮑松前蒸し 湯葉飯蒸し 旨味オイル ¥2,500
<i>Kelp with herring roe, bonito flakes</i>	子持昆布 美味出汁 花かつお ¥1,500
<i>Salted sea cucumber innards</i>	ばくらい ¥1,500
<i>Sushi, pike eel, seaweed, sesame, ginger</i>	鱧寿司 海苔 胡麻 新生姜 ¥2,600

SASHIMI 刺身

<i>3 kinds of stone fish (thinly sliced, deep fried, soup)</i>	おこぜ三品(薄作り 唐揚 潮汁) ¥9,500
<i>Assorted sashimi</i>	造り盛り合わせ ¥6,000~
<i>Prime tuna</i>	本まぐろ とろ 中とろ ¥4,500
<i>Red tuna</i>	本まぐろ 赤身 ¥2,500
<i>Minced tuna with leek, dried seaweed</i>	本まぐろ すき身 ¥1,800
<i>Flounder</i>	松皮鰈 ¥2,500
<i>Greater amberjack</i>	間八 ¥1,800
<i>Squid</i>	煽り烏賊 ¥1,800
<i>Kiji prawn</i>	雉海老 ¥1,600
<i>Sea urchin</i>	生うに ¥1,700

GRILLED 焼物

<i>Flounder, tade vinaigrette, Japanese chili</i>	北海鰈酒塩焼き 蓼酢掛け 山科唐辛子冷やし煮浸し ¥2,300
<i>Tilefish, simmered deep fried tofu, shintorina</i>	甘鯛若狭焼き 厚揚げと新取菜冷やし煮浸し ¥3,500
<i>Young ayu fish, tade green vinaigrette</i>	若鮎炙り焼き 蓼酢 ¥3,100
<i>Kinki rockfish with noto salt</i>	きんき能登塩焼き ¥4,700
<i>Flounder with noto salt</i>	真子かれい塩焼き ¥2,700
<i>Wagyu beef tenderloin, vegetables</i>	黒毛和牛フィレ肉のステーキ 温野菜 ¥9,500
<i>Wagyu beef sirloin, vegetables, hoba leaf</i>	黒毛和牛サーロイン肉朴葉包み焼き 温野菜 ¥4,500

SIMMERED 煮物

<i>Duck breast, fig, mugwort cake, snow peas</i>	合鴨蒸煮 無花果オランダ煮 精進麩 針絹さや ¥2,100
<i>Beef tongue, tomato, wax gourd, taro</i>	牛舌肉の汐トマト蒸煮 冬瓜スープ煮 小芋 ¥2,500
<i>Wagyu beef sirloin, eggplant, sea urchin</i>	黒毛和牛サーロイン肉と賀茂茄子の苺煮 生海胆 ¥2,900
<i>Sea bream head, burdock, ginger</i>	真鯛兜あら焚き 牛蒡 若布 生姜 ¥3,500
<i>Kinki rockfish, sweet soy sauce</i>	きんき煮付け ¥4,700
<i>Flounder, sweet soy sauce</i>	真子かれい煮付け ¥2,700
<i>Deep fried flounder, grated radish, broth</i>	真子かれい煮卸し ¥2,800
<i>Clear soup, pike eel dumpling, aplysia roe</i>	煮物椀 清汁仕立 鱧真薯茶巾 海素麺 ¥2,500

SHOKUJI 食事

<i>Steamed rice, grilled eel, grated yam, miso soup, Japanese pickles</i>	鰻の蒲焼きと麦とろご飯 海苔 山椒 汁 香の物 ¥3,000
<i>Steamed rice, ayu fish, perilla, miso soup, Japanese pickles</i>	鮎釜焚きご飯 土佐醤油 大葉 汁 香の物 ¥2,500
<i>Steamed rice, tofu skin, hot broth, miso soup, Japanese pickles</i>	汲み湯葉ご飯 鱈甲餡 汁 香の物 ¥1,800
<i>Hiyamugi noodles, tomato, soy milk soup, short neck clam</i>	生冷や麦 トマトと豆乳仕立 剥き浅蜷 ¥1,600
<i>Steamed rice with bonito and kelp broth, plum, seaweed, mitsuba</i>	梅茶漬け もみ海苔 三つ葉 香の物 ¥1,200

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。
上記料金に別途、サービス料（15%）および消費税を加算させていただきます。

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

デザート
DESSERTS

メロンと西瓜のゼリー寄せ 黄身ソース 山葡萄ソース
Melon and water melon jelly, custard sauce, wild grape sauce ¥1,200

マンゴ어의ムース 潤菜 濃茶ソース 黄身ソース
Mango mousse, water shield, green tea sauce, custard sauce ¥1,200

黄金の卵 小豆餡射込み 黒胡麻ソース 梅肉
Custard mousse, red bean paste, black sesame sauce, plum ¥1,700

和三盆風味の濃い味プリン 干し杏子 黒蜜
Japanese custard pudding, semi - dried apricots, brown sugar syrup ¥1,000

白胡麻のババロア のし梅 煎り胡麻 青豆乳スープ
White sesame bavarian cream, plum, sesame, soy milk soup ¥1,000

トマトのソルベ玉最中射込み とまと汐蜜煮 黒豆 岩塩 粒胡椒 黄身ソース
Monaka, tomato sherbet, black beans, rock salt, pepper, candy, custard sauce ¥1,000

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。
上記料金の別途、サービス料（15%）および消費税を加算させていただきます。

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.