



## Dinner Menu

---

PARK HYATT TOKYO™

---

For inquiries, please contact us at Kozue Reception.  
+81-3-5323-3460 [tyoph.kozue@hyatt.com](mailto:tyoph.kozue@hyatt.com)

## RAKU 楽

<i>Pickled horse mackerel, short neck clam, hot broth</i>	先付	鯡の酢締め炙り 浅蜷の汁餡掛け
<i>Clear soup, Botan prawn, lotus root</i>	お椀	清汁仕立 牡丹海老葛打ち 蓮根餅
<i>Prime tuna, yellowtail amberjack and squid sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 平政 墨烏賊
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled cutlassfish, fig</i>	焼物	太刀魚山椒焼き 無花果の利久焼き
<i>Simmered duck breast, leek, burdock, eggplant</i>	進肴	合鴨 九条葱 新牛蒡の柳川煮 賀茂茄子含め煮
<i>Steamed rice, green peas, miso soup, pickles</i>	食事	碓井豆の釜焚きご飯 汁 香の物
<i>Kudzu noodles, brown sugar syrup, brandy</i>	デザート	本葛粉の葛きり黒蜜掛け ブランデー蜜添へ

¥13,000

## TAKUMI 匠

<i>Hard clam, seaweed, porridge sauce</i>	先付	氷柱蛤 酢取り水前寺海苔 塩粥ソース
<i>Jelleied octopus, okra, mustard</i>	向付	活蛸煮凝り 叩きオクラ 溶き辛子
<i>Clear soup, barracuda, sweet corn tofu, shiitake</i>	お椀	丸仕立 鮪塩焼き 玉蜀黍豆腐 椎茸
<i>Prime tuna, flounder and botan prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 真子かれい 牡丹海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled young ayu fish, tade green vinaigrette</i>	焼物	若鮎炙り焼き 蓼酢
<i>Hot pot, pike eel, pork, wax gourds, water shield</i>	進肴	鱧汁しゃぶ 汐豚酒蒸し 冬瓜 大潤菜
<i>Steamed rice, salmon or soba noodles</i>	食事	時不知鮭炙りご飯 又は 牡丹蕎麦
<i>Monaka, sesame and red bean sherbet</i>	デザート	胡麻と小豆のソルベ最中射込み

¥17,000

## YUU 邑

<i>Swimmer crab dumpling, tomato sauce</i>	先付	渡り蟹茶巾 土佐とまと餡掛け
<i>Seared surf clam, sea urchin, leek</i>	向付	北寄貝と生海胆の炙り 針葱
<i>Clear soup, pike eel, shiitake, water shield</i>	お椀	清汁仕立 鱧葛打ち 椎茸 新潤菜
<i>Prime tuna, flounder and botan prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 真子かれい 牡丹海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled eel, soy sauce, Japanese pepper, green tea salt</i>	焼物	大鰻源平焼き 照りたれ 実山椒 新茶汐
<i>Simmered lobster, corail</i>	進肴	オマール海老の具足煮 海老味噌ソース
<i>Steamed rice with broth, sea bream or soba noodles</i>	食事	鯛茶漬け 又は 牡丹蕎麦
<i>Black sesame bavarian cream, custard</i>	デザート	黒胡麻のパバロア 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, squid and botan prawn sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 墨烏賊 牡丹海老
<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</i>		月光麵
<i>Green tea and soy milk mousse, red bean sauce, custard</i>	デザート	抹茶ムースと豆乳の博多仕立て

¥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>Pickled horse mackerel, short neck clam, hot broth</i>	釣り鰯の酢締め炙り 浅蜆の汁餡掛け ¥1,300
<i>Hard clam, seaweed, porridge sauce</i>	氷柱蛤 酢取り水前寺海苔 塩粥ソース ¥1,400
<i>Jellied octopus, okra, mustard</i>	活蛸煮凝り 叩きオクラ 溶き辛子 ¥1,000
<i>Swimmer crab dumpling, tomato sauce</i>	渡り蟹茶巾 土佐とまと餡掛け ¥1,700
<i>Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla</i>	自家製からすみ 紫蘇大根卸し ¥1,500
<i>Kelp with herring roe, bonito flakes</i>	子持昆布 美味出汁 花かつお ¥1,500
<i>Pike eel sushi, pickled lotus root</i>	鱧寿司 酢蓮根 ¥2,500

## SASHIMI 刺身

<i>Stone fish 3 ways (thinly sliced, deep fried, soup)</i>	おこぜ三品 (薄造り 唐揚 潮汁) ¥8,500
<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>Bonito</i>	初かつお ¥2,200
<i>Flounder</i>	真子かれない ¥2,500
<i>Yellowtail amberjack</i>	平政 ¥1,800
<i>Squid</i>	墨烏賊 ¥1,800
<i>Botan prawn</i>	牡丹海老 ¥1,600
<i>Sea urchin</i>	生うに ¥1,700

## GRILLED 焼物

<i>Young ayu fish, tade green vinaigrette</i>	若鮎炙り焼き 蓼酢 蓼葉 ¥2,700
<i>Grilled cutlassfish, fig, sesame</i>	太刀魚山椒焼き 無花果の利久焼き ¥2,500
<i>Grilled eel, soy sauce, Japanese pepper, green tea salt</i>	大鰻源平焼き 照りたれ 実山椒 新茶汐 ¥5,800
<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>Japanese beef tenderloin, vegetables</i>	黒毛和牛フィレ肉のステーキ 温野菜 ¥9,500 釣り鮭の酢締
<i>Japanese 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 ¥4,300

## SIMMERED 煮物

<i>Hot pot, pike eel, pork, wax gourds, water shield</i>	鱧汁しゃぶ 汐豚酒蒸し 冬瓜 大潤菜 ¥3,700
<i>Simmered duck breast, leek, burdock, eggplant</i>	合鴨 九条葱 新牛蒡の柳川煮 賀茂茄子含め煮 ¥2,100
<i>Simmered lobster, corail</i>	オマール海老の具足煮 海老味噌ソース ¥7,300
<i>Sea bream head, burdock, brown seaweed, 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, shiitake, water shield</i>	煮物椀 清汁仕立 鱧葛打ち 椎茸 新潤菜 ¥3,000

## SHOKUJI 食事

<i>Steamed rice, salmon, miso soup, pickles</i>	時不知鮭炙りご飯 汁 香の物 ¥1,800
<i>Steamed rice, green peas, miso soup, pickles</i>	碓井豆の釜焚きご飯 汁 香の物 ¥1,800
<i>Soba noodles, sea bream and ooba tempura, hot broth</i>	牡丹蕎麦 鯛天婦羅 大葉 温つゆ ¥1,700
<i>Steamed rice with bonito and kelp broth, plum, seaweed</i>	梅茶漬け もみ海苔 三つ葉 ¥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**

黒胡麻のババロア 岩梨 梅肉 ミント 黄身ソース  
*Black sesame bavarian cream, arbutus, plum, mint, custard ¥1,100*

西瓜とメロンのゼリー寄せ 山葡萄ソース 黄身ソース  
*Watermelon and melon jelly, wild grape sauce, custard ¥1,500*

抹茶ムースと豆乳の博多仕立て 小豆ソース 黄身ソース  
*Green tea and soy milk mousse, red bean sauce, custard ¥1,100*

芋羊羹のきんつば 濃茶ソース生姜風味 塩昆布添へ  
*"Kintsuba" sweet potato paste, green tea sauce, ginger, salted kelp ¥1,100*

本葛粉の葛きり黒蜜掛け ブランデー蜜添へ  
*Kudzu noodles, brown sugar syrup, brandy ¥1,000*

胡麻と小豆のソルベ最中射込み お米のティラミス 濃茶ソース 山葡萄ソース  
*Monaka, sesame and red bean sherbet, rice tiramisu, green tea sauce, wild grape sauce ¥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.