



Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

RAKU 楽

<i>Conger eel, fig, ginkgo nuts, sesame soy sauce</i>	先付	穴子旨煮 無花果 翡翠銀杏 胡麻醤油
<i>Clear soup, matsutake, short neck clam, tofu skin</i>	お椀	菊花仕立 松茸 浅蛸 豆腐 湯葉包み
<i>Prime tuna, yellowtail and squid sashimi</i>	造り	本鮪中とろ わらさ 煽り鳥賊
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled spanish mackerel, deep fried taro</i>	焼物	鱈味噌幽庵焼き 甚五右衛門芋唐揚げ
<i>Simmered quail dumpling, turnip, deep fried maitake</i>	進肴	鶉真薯生姜風味含煮 小燕ら 舞茸フライ
<i>Steamed rice, mushrooms, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	きのこ釜焚きご飯 汁 香の物
<i>Millet dumpling, rice cake, wasabi, sweet red bean soup</i>	デザート	栗まんじゅう山葵白玉射込み 汁粉仕立

¥13,000

TAKUMI 匠

<i>Sesame dumpling, tofu skin, salmon roe, mountain caviar</i>	先付	湯葉胡麻豆腐茶巾 いくら とんぶり
<i>Deep fried matsutake, ginkgo nuts</i>	向付	松茸のフライ 翡翠銀杏
<i>Clear soup, matsutake, pike eel, ginkgo nuts, sudachi</i>	お椀	土瓶蒸し 松茸 鱧 銀杏 酢橘
<i>Prime tuna, flounder and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 真子鰯昆布香押し 甘海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled flounder, simmered leek and short neck clam</i>	焼物	笹鰯一夜干し若狭焼き 京葱浅蛸煮浸し
<i>Simmered Ise lobster, corail, prime taro</i>	進肴	伊勢海老具足煮 京海老芋含煮 壬生菜
<i>Steamed rice, matsutake, chestnuts or soba noodle</i>	食事	松茸と栗の釜焚きご飯 または 牡丹蕎麦
<i>Custard mousse, white bean paste, green tea sauce</i>	デザート	黄金の卵 白餡射込み 濃茶ソース

¥17,000

YUU 邑

<i>Chocolate vine, snow crab, persimmon, shimeji, crushed tofu</i>	先付	木通釜 津合蟹 利根柿 湿地 白和へ
<i>Rice porridge, matsutake, clam, matsutake oil</i>	向付	松茸と地蛤のおじや 松茸オイル
<i>Clear soup, sea urchin, scallop, matsutake, leek</i>	お椀	沢煮仕立 生うに 帆立貝柱 松茸 京葱
<i>Prime tuna, flounder and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 真子鰯昆布香押し 甘海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled Yonezawa beef, matsutake, leek, soft boiled egg</i>	焼物	米沢牛と松茸の鉄焼き 九条葱 温玉
<i>Steamed tilefish, shiitake, brown seaweed, chili vinaigrette</i>	進肴	甘鯛の松前蒸し 冬菇 若布 ちり酢
<i>Steamed rice, salmon, salmon roe or soba noodle</i>	食事	鮭といくらの釜焚きご飯 または 牡丹蕎麦
<i>Sponge cake pudding, red bean sauce, custard sauce</i>	デザート	古代カステラ卵地寄せ 小豆ソース 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, yellowtail and sweet prawn sashimi</i>	造り 本鮪中とろ わらさ 甘海老
<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>"Kintsuba" sweet potato paste, green tea sauce</i>	デザート 芋羊羹のきんつば 濃茶ソース生姜風味

¥16,000

YOH 曜

<i>Blowfish aspic</i>	先付 河豚皮の煮凝り
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	前菜 九品盛り
<i>Thinly sliced blowfish sashimi</i>	造り 河豚薄造り
<i>Blowfish and vegetable hot pot</i>	ちり鍋 河豚ちり鍋 野菜各種
<i>Blowfish porridge, pickles</i>	食事 河豚雑炊 香の物
<i>Mashed chestnuts, green tea powder, red bean sauce</i>	デザート 丹波栗 挽茶の茶巾絞り 小豆ソース

¥21,000

BLOWFISH DELICACIES ふぐ一品料理

<i>Thinly sliced raw blowfish</i>	ふぐ薄造り ¥8,500
<i>Blowfish and vegetable hot pot</i>	ふぐちり鍋 ¥8,500
<i>Deep fried blowfish</i>	ふぐ唐揚 ¥3,500
<i>Blowfish aspic</i>	煮ごごり ¥2,000
<i>Boiled blowfish skin</i>	皮湯引き ¥2,500
<i>Blowfish porridge</i>	雑炊セット ¥1,500

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>Conger eel, fig, ginkgo nuts, sesame soy sauce</i>	穴子旨煮 無花果 翡翠銀杏 胡麻醤油 ¥1,500
<i>Sesame dumpling, tofu skin, salmon roe, mountain caviar</i>	湯葉胡麻豆腐茶巾 いくら とんぶり ¥1,300
<i>Snow crab, persimmon, shimeji, crushed tofu</i>	津合蟹 利根柿 湿地 白和へ ¥1,500
<i>Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla</i>	自家製からすみ 紫蘇大根卸し ¥1,800
<i>Kelp with herring roe, bonito flakes</i>	子持昆布 美味出汁 花かつお ¥1,600
<i>Seared conger eel sushi, wasabi, noto salt, pickled turnip</i>	穴子白煮炙り 山葵 能登塩 菊花蕪ら ¥2,500

SASHIMI 刺身

<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>	戻り鰹 ¥2,200
<i>Flounder</i>	真子鰈 ¥2,300
<i>Yellowtail</i>	わらさ ¥1,800
<i>Squid</i>	煽り烏賊 ¥1,800
<i>Sweet prawn</i>	甘海老 ¥1,600
<i>Sea urchin</i>	生うに ¥1,700

GRILLED 焼物

<i>Spanish mackerel, deep fried taro</i>	鱈味噌幽庵焼き 甚五右衛門芋唐揚げ ¥2,400
<i>Flounder, simmered leek and short neck clam</i>	笹鰯一夜干し若狭焼き 京葱浅焗煮浸し ¥2,300
<i>Yonezawa beef, matsutake, leek</i>	米沢牛サーロイン肉と松茸の焗焼き ¥7,200
<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 ¥4,200
<i>Matsutake, olive oil salt, sudachi</i>	焼き松茸 オリーブ塩 酢橘 ¥6,500
<i>Deep fried matsutake, ginkgo nut, Japanese pepper salt</i>	松茸のフライ 翡翠银杏 山椒塩 ¥4,500

SIMMERED 煮物

<i>Quail dumpling, turnip, deep fried maitake</i>	鶉真薯生姜風味含煮 小蕪ら 舞茸フライ ¥2,000
<i>Ise lobster, corail, prime taro</i>	伊勢海老具足煮 京海老芋含煮 ¥4,700
<i>Tilefish, shiitake, brown sea weed, chili vinaigrette</i>	甘鯛の松前蒸し 冬菇 若布 ちり酢 ¥3,000
<i>Wagyu beef, taro, vegetables</i>	和牛薄切りと洗い里芋田舎煮 ¥2,100
<i>Sea bream head, burdock, natane, ginger</i>	真鯛兜あら燻き 牛蒡 菜種 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, matsutake, pike eel, ginkgo nuts, sudachi</i>	土瓶蒸し 松茸 鱧 银杏 酢橘 ¥4,500

SHOKUJI 食事

<i>Steamed rice, matsutake, chestnuts, miso soup, pickles</i>	松茸と栗の釜燻きご飯 汁 香の物 ¥3,700
<i>Steamed rice, salmon, salmon roe, miso soup, pickles</i>	鮭といくらの釜燻きご飯 汁 香の物 ¥2,500
<i>Soba noodle, hot sesame broth, maitake, leek</i>	牡丹蕎麦 舞茸と京葱の温胡麻汁 ¥1,500
<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

黄金の卵 白餡射込み 濃茶ソース 梅肉 ミント
Custard mousse, white bean paste, green tea sauce, plum, mint ¥1,700

粟まんじゅう山葵白玉射込み 汁粉仕立 精進納豆
Millet dumpling, rice cake, wasabi, sweet red bean soup, shojin natto ¥1,300

丹波栗と挽茶の茶巾絞り 小豆ソース 毬盛り
Mashed chestnuts, green tea powder, red beans sauce ¥1,100

古代カステラ卵地寄せ 慈姑チップス添へ 小豆ソース 黄身ソース
Sponge cake pudding, arrowhead chips, red bean sauce, custard sauce ¥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 ¥1,000

栗のアイスクリーム 胡桃の淋かけ 黄身ソース ミント
Monaka, chestnuts ice cream, walnut, custard sauce, mint ¥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.