



Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

RAKU 楽

<i>Mugwort sesame tofu dumpling, simmered icefish, wasabi</i>	先付	温蓬胡麻豆腐茶巾 白魚白煮 山葵
<i>Clear soup, grated turnip, cod milt cutlet, butterbur sprout</i>	お椀	霰仕立 白子のカツレツ 露の塔
<i>Prime tuna, yellowtail 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 duck breast, leek, black vinegar sauce</i>	焼物	合鴨の炙り焼き 下仁田葱オイル焼き 黒酢蜜ソース
<i>Steamed red grouper, radish, millet cake</i>	進肴	雉羽太松前蒸し 聖護院大根 粟麩
<i>Steamed rice, green peas</i>	食事	碓井豆の釜焚きご飯
<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

¥13,000

TAKUMI 匠

<i>Boiled warabi, urui, baby scallop, red shell, cockle shell</i>	先付	蕨とウルイ貝類の浸し 帆立貝柱 青柳 鳥貝
<i>Deep fried cod milt, egg yolk, mitsuba, butterbur sprout</i>	向付	白子黄身揚げ 根三つ葉 露の塔衣揚げ
<i>White miso soup, dried sea cucumber, kuruma prawn, turnip</i>	お椀	白味噌仕立 金子 車海老 聖護院蕪ら
<i>Prime tuna, halfbeak and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 細魚昆布香押し 甘海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled tile fish, simmered chives, sea urchin</i>	焼物	甘鯛松笠焼き 庄内浅月と生海胆の煮浸し
<i>Hot pot, wild boar, vegetables</i>	進肴	牡丹鍋 津和野猪ロース肉 椎茸 黄韭
<i>Steamed rice, short neck clam or soba noodle, sesame</i>	食事	浅蛸の深川ご飯 または 浅蛸の温胡麻汁蕎麦
<i>Monaka, chestnut ice cream, walnut, custard sauce</i>	デザート	栗のアイスクリーム玉最中射込み 黄身ソース

¥17,000

YUU 邑

<i>Boiled natane, octopus, egg yolk mustard, shiitake</i>	先付	菜種と飯蛸の黄身辛子和へ 椎茸
<i>Simmered blowfish, grated turnip, monkfish liver</i>	向付	温石舟昆布釜 霰仕立 河豚 鮫肝
<i>Clear soup, softshell turtle dumpling, radish, shiitake</i>	お椀	丸仕立 すっぽん真薯 聖護院大根 椎茸
<i>Prime tuna, halfbeak and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 細魚昆布香押し 甘海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled snow crab, crab innards, vinegar</i>	焼物	松葉蟹甲羅焼き 蟹味噌 土佐酢餡
<i>Milk hot pot, chicken, chicken meatloaf, turnip, mitsuba</i>	進肴	若鶏飛鳥鍋 つくね 聖護院蕪ら 根三つ葉
<i>Steamed rice, scrambled eggs, icefish or soba noodle, sesame</i>	食事	白魚の玉締めご飯 または 浅蛸の温胡麻汁蕎麦
<i>Sponge cake pudding, red bean sauce</i>	デザート	古代カステラ卵地寄せ 小豆ソース

¥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 平政 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, milk soup</i>	月光麺 飛鳥仕立
<i>Mont blanc, Japanese chestnut cream, red bean cream</i>	デザート 和栗のモンブラン蕎麦仕立 小豆クリーム

¥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>Musk melon, chestnut ice cream, candy</i>	デザート マスクメロン 栗のアイスクリーム 飴細工

¥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>Charcoal grilled blowfish milt</i>	白子焼き ¥6,000
<i>Deep fried blowfish milt with egg yolk</i>	白子黄身揚げ ¥6,000
<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>Boiled warabi, urui, baby scallop, red shell, cockle shell</i>	蕨とウルイと貝類の浸し 帆立貝柱 青柳 鳥貝 ¥1,800
<i>Boiled natane, octopus, egg yolk mustard, konjac, shiitake</i>	菜種と飯蛸の黄身辛子和へ 凍み蒟蒻 椎茸 ¥1,500
<i>Mugwort sesame tofu dumpling, simmered icefish, wasabi</i>	温蓬胡麻豆腐茶巾 白魚白煮 山葵 ¥1,500
<i>Simmered blowfish, grated turnip, monkfish liver</i>	温石舟昆布釜 囊仕立 河豚 鮫肝 ¥2,100
<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>Inari sushi, deep fried tofu skin</i>	小巻稲荷五目寿司 ¥1,600
<i>Boiled snow crab, cucumber, kelp, ginger vinegar, sudachi</i>	松葉蟹 1/4杯 胡瓜 若布 生姜酢 酢橘 ¥9,800

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>Halfbeak</i>	細魚 ¥2,200
<i>Yellowtail</i>	平政 ¥2,300
<i>Squid</i>	墨烏賊 ¥1,800
<i>Sweet prawn</i>	甘海老 ¥1,600
<i>Sea urchin</i>	生うに ¥1,700

GRILLED 焼物

<i>Grilled tile fish, simmered chives, sea urchin</i>	甘鯛松笠焼き 庄内浅月と生海胆の煮浸し	¥3,500
<i>Grilled snow crab, crab innards, vinegar</i>	松葉蟹甲羅焼き 蟹味噌 土佐酢餡	¥5,200
<i>Grilled duck breast, leek, black vinegar sauce</i>	合鴨の炙り焼き 下仁田葱オイル焼き	¥2,700
<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	¥4,500

SIMMERED 煮物

<i>Steamed red grouper, radish, millet cake</i>	雉羽太松前蒸し 聖護院大根 粟麩	¥2,500
<i>Milk hot pot, free range chicken, chicken dumpling, turnip</i>	飛鳥鍋 骨付き地鶏 つくね 近江燕ら	¥3,000
<i>Hot pot, wild boar, leek, burdock</i>	牡丹鍋 津和野猪ロース肉 青葱 牛蒡	¥3,500
<i>Sea bream head, burdock, ginger</i>	真鯛兜あら焼き 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, softshell turtle dumpling, radish</i>	丸仕立 すっぽん真薯 聖護院大根	¥2,500

SHOKUJI 食事

<i>Steamed rice, short neck clam, miso soup, pickles</i>	むき浅蜷の深川ご飯 九条葱 山椒 汁 香の物	¥2,000
<i>Steamed rice, scrambled eggs, icefish, miso soup, pickles</i>	白魚の玉締めご飯 九条葱 独活 汁 香の物	¥2,000
<i>Soba noodle, hot sesame broth, short neck clam</i>	温胡麻汁蕎麦 牡丹蕎麦 むき浅蜷	¥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

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

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

和栗のモンブラン蕎麦仕立 栗秘汐煮 小豆クリーム 汐山葵添へ
Mont blanc, Japanese chestnut cream, simmered chestnut, red bean cream, salty wasabi ¥1,300

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玉最中射込み 胡桃の淋かけ 黄身ソース
Monaka, chestnut ice cream, walnut, 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.