



## 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>Boiled firefly squid, natane, konjac</i>	先付	蛸烏賊 菜種 凍み蒟蒻の煮浸し
<i>Clear soup, turban shell, scallop, udo, leek</i>	お椀	沢煮仕立 栄螺 帆立貝柱 独活 九条葱
<i>Prime tuna, razor clam and squid sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 平貝昆布香押し 煽り烏賊
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled black rockfish, green peas and duck breast dumpling</i>	焼物	金めばる花麴焼き 碓井豆と合鴨の真薯
<i>Simmered kuruma prawn, bamboo shoot, lily bulb dumpling</i>	進肴	車海老海老味噌煮 京筍土佐煮 百合根ひろうす
<i>Steamed rice, bamboo shoot, miso soup, pickles</i>	食事	京筍の釜焚きご飯 汁 香の物
<i>Loquat and strawberry jelly, custard sauce, wild grape sauce</i>	デザート	枇杷と苺のゼリー寄せ 黄身ソース 山葡萄ソース

¥13,000

## TAKUMI 匠

<i>Crushed tofu dumpling, sea urchin, sakura sauce</i>	先付	豆腐白和え茶巾絞り 炙り海胆 桜ソース
<i>Sushi, bamboo shoot, wagyu beef</i>	向付	筍釜 筍と牛肉昆布締め手毬寿司
<i>Clear soup, potato, greenling, tomato dumpling</i>	お椀	新馬铃薯仕立 油目道明寺揚 とまと真薯
<i>Prime tuna, halfbeak and botan prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 細魚昆布香押し 牡丹海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Deep fried kuruma prawn dumpling, prawn miso sauce</i>	焼物	車海老の真薯カツ 海老味噌ソース
<i>Hot pot, sea bream, bamboo shoot, alpine leek, udo</i>	進肴	桜鯛と京筍の潮鍋 行者胡 独活
<i>Steamed rice, sakura shrimp tempura or soba noodles</i>	食事	桜海老の小天井 または 牡丹蕎麦
<i>Green tea mousse, strawberries, custard sauce, red bean sauce</i>	デザート	挽茶のムース包み 苺 黄身ソース 小豆ソース

¥17,000

## YUU 邑

<i>Steamed snow crab, seared fig, vinaigrette jelly</i>	先付	渡り蟹酒塩蒸し 無花果炙り 土佐酢ゼリー
<i>Green peas and duck breast dumpling, clam sauce</i>	向付	碓井豆と合鴨の真薯 浅蜷の深川ソース
<i>Clear soup, hard clam, mugwort sesame tofu, udo</i>	お椀	潮仕立 地蛤 蓬胡麻豆腐 色紙独活
<i>Prime tuna, halfbeak and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 細魚昆布香押し 牡丹海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Steamed alfonsino, soy milk sauce</i>	焼物	金目鯛オイル蒸し炙り 豆乳ソース
<i>Hot pot, Yonezawa beef sirloin, bamboo shoot, warabi</i>	進肴	米沢牛と京筍の花山椒汁しゃぶ 蕨
<i>Steamed rice, bamboo shoot, sakura shrimp or soba noodle</i>	食事	京筍と桜海老の釜焚きご飯 または 牡丹蕎麦
<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

¥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 煽り烏賊 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, milk soup</i>		月光麺 飛鳥仕立
<i>White sesame bavarian cream, soy milk soup</i>	デザート	白胡麻のババロア 青豆乳スープ

¥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>Simmered green pea, sakura flower</i>	碓井豆汐蜜煮 桜花 ¥1,000
<i>Boiled firefly squid, natane, konjac</i>	蛍烏賊 菜種 凍み蒟蒻の煮浸し ¥1,300
<i>Crushed tofu dumpling, sea urchin, sakura sauce</i>	豆腐白和へ茶巾絞り 炙り海胆 桜ソース ¥1,400
<i>Steamed snow crab, seared fig, vinaigrette jelly</i>	渡り蟹酒塩蒸し 無花果炙り 土佐酢ゼリー ¥1,800
<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>Sushi, bamboo shoot, wagyu beef</i>	京都筍釜 筍と和牛肉昆布締め手毬寿司炙り ¥2,500

## 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>Bonito</i>	初かつお ¥2,500
<i>Halfbeak</i>	さより ¥2,300
<i>Squid</i>	煽り烏賊 ¥1,800
<i>Botan prawn</i>	牡丹海老 ¥1,600
<i>Sea urchin</i>	生うに ¥1,700
<i>Razor clam</i>	平貝 ¥2,200

## GRILLED 焼物

<i>Spanish mackerel, Japanese pepper bud, fig</i>	鱈木の芽焼き 無花果の利久焼 ¥2,200
<i>Grilled black rockfish, green peas and duck breast dumpling</i>	金めばる花麴焼き 碓井豆と合鴨の真薯 ¥3,000
<i>Deep fried kuruma prawn dumpling, prawn miso sauce</i>	車海老真薯のカツレツ 片栗の花 海老味噌 ¥2,300
<i>Steamed alfonsino, soy milk sauce</i>	金目鯛オイル蒸し炙り焼き 豆乳ソース ¥3,500
<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>Hot pot, sea bream, bamboo shoot, alpine leek, udo</i>	桜鯛と京筍の潮鍋 行者胡 独活 九条葱 王様椎茸 ¥3,300
<i>Simmered kuruma prawn, bamboo shoot, lily bulb dumpling</i>	車海老海老味噌煮 京筍土佐煮 百合根ひろうす ¥2,000
<i>Hot pot, wagyu beef sirloin, bamboo shoot</i>	米沢牛サーロイン肉と京筍の花山椒汁しゃぶ ¥6,800
<i>Seabream 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, hard clam, mugwort sesame tofu, udo</i>	潮仕立 地蛤 蓬胡麻豆腐 色紙独活 海苔 ¥2,200

## SHOKUJI 食事

<i>steamed rice, bamboo shoot, sakura shrimp, miso soup, pickles</i>	京筍と桜海老の釜焚きご飯 汁 香の物 ¥3,500
<i>Steamed rice, sakura shrimp tempura, miso soup, pickles</i>	小天井 桜海老と新玉葱 蒟の臺の搔揚 汁 香の物 ¥2,000
<i>Soba noodle, sakura shrimp tempura, hot broth</i>	牡丹蕎麦 桜海老と新玉葱 蒟の臺の搔揚 ¥1,800
<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**

枇杷と苺のゼリー寄せ 黄身ソース 山葡萄ソース  
*Loquat and strawberry jelly, custard sauce, wild grape sauce ¥1,200*

挽茶のムース包み 苺 蚕豆 クリーム 黄身ソース 小豆ソース  
*Green tea mousse, strawberries, broad beans, whipped cream, custard sauce, red bean 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*

桜のアイスクリーム玉最中射込み 黒豆 飴細工 黄身ソース  
*Monaka, sakura ice cream, black beans, 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.