



## 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>Black sesame tofu, tofu skin, salmon roe</i>	先付	温黒胡麻豆腐 汲み湯葉葛煮	いくら
<i>Clear soup, cod, cod milt, grated radish</i>	お椀	羹仕立 寒鱈松前蒸し	雲子
<i>Prime tuna, squid and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 煽り烏賊	甘海老
<i>Hassun, 8 kinds of delicacies</i>	八寸	八品盛り	
<i>Grilled yellowtail, grated radish, sudachi, soft boiled egg</i>	焼物	寒鰯酒塩焼き 酢橘卸し	温玉
<i>Simmered conger eel, sesame gluten cake, prime taro</i>	進肴	小原木穴子旨煮 胡麻麩オランダ煮	海老芋
<i>Steamed rice, snow crab, scallops, miso soup, pickles</i>	食事	香箱蟹と帆立の釜焚きご飯	汁 香の物
<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

¥13,000

## TAKUMI 匠

<i>Snow crab, crab innards, mibuna, cucumber, vinaigrette</i>	先付	松葉蟹壬生菜蟹味噌和へ	胡瓜 蟹酢
<i>Steamed rice, salted sea cucumber innards, egg yolk, yuzu</i>	向付	このわた飯蒸し	温玉 降り柚子
<i>Clear soup, tilefish, carrot, lily bulb</i>	お椀	薄葛仕立 甘鯛蕪ら蒸し	糸人参 百合根
<i>Prime tuna, filefish and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 皮剥ぎ	甘海老
<i>Hassun, 10 kinds of delicacies</i>	八寸	十品盛り	
<i>Grilled butter fish, deep fried maitake, arrowhead</i>	焼物	真奈鰹幽庵焼き 舞茸黄身揚げ	芽葱姑唐揚げ
<i>Hot pot, duck breast, duck dumpling, leek, burdock</i>	進肴	鴨鍋 だき身 つくね	上加茂大葱 笹欠牛蒡
<i>Steamed rice, ice fish, soft scrambled egg or soba noodle</i>	食事	白魚玉締めご飯	または 牡丹蕎麦 温胡麻つゆ
<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>Snow crab, crab roe, apples, vinaigrette jelly</i>	先付	香箱蟹 賽の目林檎	蟹酢ゼリー掛け
<i>Simmered surf clam, sea urchin, seri</i>	向付	北寄貝 生海胆	芹温煮浸し
<i>Clear soup, quail dumpling, turnip, carrot</i>	お椀	丸仕立 鶉真薯	聖護院蕪ら 金時人参
<i>Prime tuna, filefish and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 皮剥ぎ	甘海老
<i>Hassun, 10 kinds of delicacies</i>	八寸	十品盛り	
<i>Deep fried blowfish milt with egg yolk, burdock, leek</i>	焼物	河豚白子黄身揚げ	巢籠牛蒡 九条葱
<i>Simmered rosy seabass, grated radish, mibuna</i>	進肴	のど黒羹煮	聖護院大根 壬生菜巻
<i>Steamed rice, grilled wagyu beef or soba noodle</i>	食事	黒毛和牛の焼肉ご飯	または 合鴨つけ蕎麦
<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

¥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>	月光麺
<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>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>Black sesame tofu, tofu skin, salmon roe</i>	温黒胡麻豆腐 汲み湯葉葛煮 いくら ¥1,400
<i>Steamed rice, salted sea cucumber innards, egg yolk, yuzu</i>	このわた飯蒸し 温玉 降り柚子 ¥1,800
<i>Simmered surf clam, sea urchin, seri</i>	北寄貝 生海胆 芹温煮浸し ¥2,500
<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 burdock sushi, pickled turnip</i>	鰯棒寿司の炙り 菊花蕪ら ¥2,000
<i>Snow crab, crab roe, apples, vinaigrette jelly</i>	香箱蟹 賽の目林檎 蟹酢ゼリー一掛け ¥3,500
<i>Boiled snow crab, crab innards, spinach, vinegar</i>	津合蟹 蟹味噌 宝蓮草 蟹酢 ¥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>Bonito</i>	戻り鰹 ¥2,200
<i>Flounder</i>	皮剥ぎ ¥2,500
<i>Yellowtail</i>	寒鰯 ¥2,200
<i>Squid</i>	煽り烏賊 ¥1,800
<i>Sweet prawn</i>	甘海老 ¥1,700
<i>Sea urchin</i>	生うに ¥1,700

## GRILLED 焼物

<i>Yellowtail, grated radish, sudachi, soft boiled egg</i>	寒鰯酒塩焼き 酢橘卸し 温玉 ¥2,300
<i>Spanish mackerel, chestnuts</i>	さわら幽庵焼き 栗田舎煮松葉刺し ¥2,300
<i>Butter fish, deep fried maitake, arrowhead</i>	真奈鰹幽庵焼き 舞茸黄身揚げ 芽葱姑唐揚げ ¥2,500
<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 ¥4,200

## SIMMERED 煮物

<i>Hot pot, duck breast, duck dumpling, leek, burdock</i>	鴨鍋 だき身 つくね 上加茂太葱 笹欠牛蒡 ¥3,500
<i>Conger eel, sesame gluten cake, prime taro</i>	小原木穴子旨煮 胡麻麩オランダ煮 海老芋 ¥1,800
<i>Yellowtail, radish, mibuna, yuzu</i>	ぶり大根 壬生菜巻 針柚子 ¥1,700
<i>Simmered rosy seabass, grated radish, mibuna</i>	のど黒雲煮 聖護院大根 壬生菜巻 ¥3,000
<i>Sea bream head, burdock, natane, ginger</i>	真鯛兜あら焚き 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, tilefish, grated turnip, vegetables</i>	薄葛仕立椀 甘鯛蕪ら蒸し ¥2,800

## SHOKUJI 食事

<i>Steamed rice, ice fish, soft scrambled egg, hot broth, pickles</i>	白魚玉締めご飯 鱈甲餡 香の物 ¥1,700
<i>Steamed rice, snow crab, scallops, miso soup, pickles</i>	香箱蟹と帆立の釜焚きご飯 汁 香の物 ¥3,500
<i>Soba noodle, duck breast, hot broth, leek</i>	合鴨つけ蕎麦 温つゆ 九条葱 ¥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

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.