



## 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>Summer vegetable, short neck clam jelly, seared horse mackerel</i>	先付	夏野菜の博多寄せ 浅蛸のゼリー掛け 釣り鱈炙り
<i>Clear soup, tofu skin dumpling, sweet prawn, shiitake</i>	お椀	清汁仕立 湯葉真薯 甘海老 椎茸
<i>Prime tuna, amberjack and squid sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 間八千草巻 槍烏賊湯霜
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled barracuda, Japanese pepper bud sauce, potato dumpling</i>	焼物	鰯筒焼き 木の芽味噌掛け 薯蕷饅頭 新茶塩
<i>Simmered chicken, tofu dumpling, wax gourd, taro</i>	進肴	若鶏腿肉の酒盗煮 淡竹ひろうす 冬瓜 小芋
<i>Steamed rice, firefly squid, ginger, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	蛸烏賊釜炊きご飯 新生姜 汁 香の物
<i>White sesame bavarian cream, plum, soy milk soup</i>	デザート	白胡麻のパバロア のし梅 青豆乳スープ

¥13,000

## TAKUMI 匠

<i>Bonito, myoga, udo, cucumber, egg yolk vinaigrette</i>	先付	鰹土佐作り 千草野菜 茗荷 独活 胡瓜 黄身酢
<i>Lily bulb paste, duck breast dumpling, leek</i>	向付	百合根播り流し 合鴨真薯 かもじ葱 茶油
<i>Clear soup, seared conger eel, green pea dumpling, burdock</i>	お椀	丸仕立 穴子炙り 碓井豆茶巾 管牛蒡
<i>Prime tuna, flathead and kuruma prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 鯛昆布香押し 車海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled cutlass fish, Japanese pepper, eggplant, sesame</i>	焼物	太刀魚山椒焼き 賀茂茄子利休焼き
<i>Hot pot, pike eel, pork, wax gourd, shiitake</i>	進肴	鱧しゃぶスープ仕立 餅豚角煮 冬瓜 王様椎茸
<i>Steamed rice, sea bream, broth or soba noodles</i>	食事	鯛茶漬け または 唐墨蕎麦 塩つゆ
<i>Monaka, tomato sherbet, rock salt, pepper, custard sauce</i>	デザート	トマトのソルベ最中射込み 岩塩 粒胡椒 黄身ソース

¥17,000

## YUU 邑

<i>Boiled crab, crab innards, green soybeans, fig, vinaigrette jelly</i>	先付	毛蟹枝豆蟹味噌和へ	無花果	三杯酢ゼリー
<i>Steamed rice, tango cockle shell, salted sea cucumber innards</i>	向付	丹後大とり貝飯蒸し	このわた	鼈甲餡
<i>Clear soup, pike eel, udo, leek, yuzu</i>	お椀	沢煮仕立	鱧葛打ち	針独活 九条葱 実柚子
<i>Prime tuna, flathead and kuruma prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ	鱈昆布香押し	車海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り		
<i>Grilled young ayu fish, tade green vinaigrette, simmered plum</i>	焼物	若鮎炙り焼き	蓼酢	青梅ワイン蜜煮
<i>Simmered wagyu beef sirloin, eggplant, leek</i>	進肴	黒毛和牛サーロイン肉汁しゃぶ	賀茂茄子	笹葱
<i>Steamed rice, sea bream, scallop, squid or soba noodles</i>	食事	海ご飯潮仕立	鯛 帆立	または 唐墨蕎麦 塩つゆ
<i>Melon and water melon jelly, custard sauce, wild grape sauce</i>	デザート	メロンと西瓜のゼリー寄せ	黄身ソース	山葡萄ソース

¥22,000

## SHUN 旬

<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	前菜	九品盛り		
<i>Prime tuna, amberjack and squid sashimi</i>	造り	本鮪中とろ	間八千草巻き	槍烏賊湯霜
<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>		月光麵	飛鳥仕立	
<i>Custard mousse, red bean paste, black sesame sauce, plum</i>	デザート	黄金の卵	小豆餡射込み	黒胡麻ソース 梅肉

¥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>Summer vegetable, short neck clam jelly, seared horse mackerel</i>	夏野菜の博多寄せ 浅蜆のゼリー掛け 釣り鯔炙り ¥1,400
<i>Boiled crab, crab innards, green soybeans, fig, vinaigrette jelly</i>	毛蟹枝豆蟹味噌和へ 無花果 三杯酢ゼリー ¥1,600
<i>Steamed rice, tango cockle shell, salted sea cucumber innards</i>	丹後大とり貝飯蒸し このわた 鼈甲餡 ¥2,500
<i>Kelp with herring roe, bonito flakes</i>	子持昆布 美味出汁 花かつお ¥1,500
<i>Sushi, pike eel, seaweed, sesame, ginger</i>	鱧寿司 海苔 胡麻 新生姜 ¥2,600

## 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>Flathead</i>	こち ¥2,300
<i>Amberjack</i>	間八 ¥1,700
<i>Squid</i>	槍烏賊 ¥1,800
<i>Kuruma prawn</i>	車海老 ¥1,600
<i>Sea urchin</i>	生うに ¥1,700
<i>Tango cockle shell</i>	丹後大とり貝 ¥3,000

## GRILLED 焼物

<i>Young ayu fish, tade green vinaigrette, simmered plum</i>	若鮎塩炙り焼き 蓼酢 青梅 ¥3,100
<i>Barracuda, Japanese pepper bud sauce, potato dumpling</i>	鰯筒焼き 木の芽味噌掛け 薯蕷饅頭 新茶塩 ¥2,500
<i>Cutlassfish, Japanese pepper, eggplant, sesame</i>	太刀魚山椒焼き 実山椒 賀茂茄子利久焼き ¥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>	黒毛和牛フィレ肉のステーキ 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焼き 温野菜 ¥4,500

## SIMMERED 煮物

<i>Hot pot, pike eel, pork, wax gourd, shiitake</i>	鱧しゃぶスープ仕立て 餅豚角煮 冬瓜 王様椎茸 ¥3,700
<i>Wagyu beef sirloin, eggplant, leek</i>	黒毛和牛サーロイン肉汁しゃぶ 賀茂茄子 笹葱 ¥3,600
<i>Chicken, tofu dumpling, wax gourd, taro</i>	若鶏腿肉の酒盗煮 淡竹ひろうす 冬瓜 小芋 ¥1,800
<i>Sea bream 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, seared conger eel, green pea dumpling, burdock</i>	煮物椀 穴子炙り 碓井豆茶巾 管牛蒡 ¥2,200

## SHOKUJI 食事

<i>Steamed rice, sakura shrimps, miso soup, Japanese pickles</i>	桜海老の釜焼きご飯 汁 香の物 ¥2,200
<i>Steamed rice, sea bream, scallop, miso soup, Japanese pickles</i>	海ご飯潮仕立 鯛 帆立 烏賊 汁 香の物 ¥3,500
<i>Steamed rice, sea bream, perilla, sesame sauce, broth</i>	鯛茶漬 大葉 塩昆布 胡麻たれ 美味出汁 ¥2,700
<i>Soba noodles, dried mullet roe, yuzu, salt broth</i>	唐墨蕎麦 更科 降り柚子 塩つゆ ¥1,800
<i>Steamed rice with bonito and kelp broth, seaweed, mitsuba</i>	梅茶漬 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

メロンと西瓜のゼリー寄せ 黄身ソース 山葡萄ソース  
*Melon and water melon jelly, custard sauce, wild grape sauce ¥1,200*

わらび餅 味噌バター餡 黄な粉 抹茶風味  
*Bracken starch dumpling, miso and butter paste, soybean flour ¥1,500*

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*

トマトのソルベ玉最中射込み とまと汐蜜煮 黒豆 岩塩 粒胡椒 黄身ソース  
*Monaka, tomato sherbet, black beans, rock salt, pepper, 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.