



Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

RAKU 楽

<i>Seared conger eel, fig, sesame, tomato sauce</i>	先付	無花果胡麻浸し 穴子旨煮炙り とまと餡
<i>Clear soup, scallops, sea urchin, udo, leek</i>	お椀	沢煮仕立 帆立貝柱 生うに 針独活 京葱
<i>Prime tuna, squid and amberjack sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 煽り烏賊 間八
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled barracuda, taro stem, soy milk, dried seaweed</i>	焼物	かます木の芽筒焼き 白芋茎豆乳浸もみ海苔和へ
<i>Sea bream, sea bream roe, bamboo shoot, burdock</i>	進肴	鯛兜と上身の旨煮 鯛真子 京筍 牛蒡
<i>Steamed rice, chicken, green peas, miso soup, pickles</i>	食事	蒸し鶏と碓井豆の釜焚きご飯 汁 香の物
<i>Monaka, sesame and red bean sherbet</i>	デザート	胡麻と小豆のソルベ最中射込み

¥13,000

TAKUMI 匠

<i>Seared bonito, bonito dumpling, vinegar jelly</i>	先付	初鰹汐叩き 鰹梅胡瓜入り真薯 土佐酢ゼリー
<i>Seared firefly squid, simmered taro stem, soy milk</i>	向付	蛍烏賊炙り 温白芋茎豆乳浸し
<i>Clear soup, pike eel, shiitake, water shield</i>	お椀	清汁仕立 鱧葛打ち 椎茸 新潤菜
<i>Prime tuna, sea bream and kuruma prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 活鯛昆布香押し 車海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled scorpionfish, sautéed clam, mountain vegetables</i>	焼物	笠子酒蒸し炙り焼き 剥き浅蜷と山菜の香味汁掛け
<i>Free range chicken sukiyaki, warabi, shiitake, leek, onion</i>	進肴	地鶏と蕨のすき焼き 笹椎茸 九条葱 新玉葱
<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>Rice cake, miso and butter paste, red bean paste, oak leaf</i>	デザート	柏もち 柏葉 味噌バター餡 小豆餡

¥17,000

YUU 邑

<i>Minced bonito, sea urchin, soy milk sauce</i>	先付	初鯉のタルタル海胆射込み 豆乳ソース
<i>Steamed duck breast, deep fried mango, mustard</i>	向付	合鴨蒸しロース マンゴー白扇揚げ 辛子餡
<i>Clear soup, kinki rockfish, shiitake, udo</i>	お椀	潮仕立 喜知次 椎茸 針独活
<i>Prime tuna, sea bream and kuruma prawn sashimi</i>	造り	本鮪とろ 活鯛昆布香押し 車海老
<i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i>	八寸	九品盛り
<i>Grilled young ayu fish, tade green vinaigrette</i>	焼物	若鮎塩焼き 蓼酢
<i>Hot pot, cockle shell, prime pork, mountain vegetables</i>	進肴	大とり貝と餅豚酒汐蒸し 山菜の汁しゃぶ
<i>Steamed rice, sakura shrimps, bamboo shoot or soba noodles</i>	食事	桜海老と京筍釜焼きご飯 または 牡丹蕎麦
<i>Loquat and strawberry jelly, wild grape sauce, custard</i>	デザート	枇杷と苺のゼリー寄せ 山葡萄ソース 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, squid and kuruma prawn sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 煽り烏賊 車海老
<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

¥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

Assorted Japanese delicacies

Seared conger eel, fig, sesame, tomato sauce

Seared firefly squid, taro stem, soy milk sauce

Minced bonito, sea urchin, soy milk sauce

Steamed duck breast, deep fried mango, mustard

Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla

Kelp with herring roe, bonito flakes

Sea bream sushi wrapped in bamboo leaves, Japanese pepper bud

前菜

前菜九品盛り ¥1,800

無花果胡麻浸し 穴子煮炙り とまと餡 ¥1,400

蛸烏賊炙り 温白芋茎豆乳浸し ¥1,300

初鰹のタルタル海胆射込み 豆乳ソース ¥1,600

合鴨蒸しローズ マンゴー白扇揚げ 辛子餡 ¥1,600

自家製からすみ 紫蘇大根卸し ¥1,500

子持昆布 美味出汁 花かつお ¥1,500

子鯛千巻寿司 木の芽 ¥2,200

SASHIMI

Stone fish 3 ways (thinly sliced, deep fried, soup)

Assorted sashimi

Prime tuna

Red tuna

Minced tuna with leek, dried seaweed

Bonito

Sea bream

Amberjack

Squid

Kuruma prawn

Sea urchin

Cockle shell

刺身

おこぜ三品 (薄造り 唐揚 潮汁) ¥8,500

造り盛り合わせ ¥6,000~

本まぐろ とろ 中とろ ¥4,500

本まぐろ 赤身 ¥2,500

本まぐろ すき身 ¥1,800

初鰹 ¥2,200

活け鯛 ¥2,700

間八 ¥1,800

煽り烏賊 ¥1,800

車海老 ¥1,600

生うに ¥1,700

とり貝 ¥2,800

GRILLED 焼物

<i>Young ayu fish, tade green vinaigrette</i>	若鮎塩焼き 蓼酢 蓼葉 ¥2,700
<i>Barracuda, teriyaki sauce</i>	かます木の芽筒焼き 青実山椒ソース ¥2,700
<i>Scorpionfish, sautéed clam, mountain vegetables</i>	笠子酒汐蒸し炙り焼き 剥き浅蛸と山菜の香味汁掛け ¥2,800
<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>Japanese beef tenderloin, vegetables</i>	黒毛和牛フィレ肉のステーキ 温野菜 ¥9,500
<i>Japanese 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 ¥4,300

SIMMERED 煮物

<i>Sea bream, sea bream roe, bamboo shoot, burdock</i>	鯛兜と上身の旨煮 鯛真子 京筍 新牛蒡 ¥2,700
<i>Hot pot, cockle shell, prime pork, mountain vegetables</i>	大とり貝と餅豚酒汐蒸し 山菜と山椒の汁しゃぶ ¥4,500
<i>Free range chicken sukiyaki, warabi, shiitake, leek, onion</i>	地鶏と蕨のすき焼き 笹椎茸 九条葱 新玉葱 ¥3,000
<i>Sea bream head, burdock, brown seaweed, 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, pike eel, shiitake, water shield</i>	煮物椀 清汁仕立 鱧葛打ち 椎茸 新潤菜 ¥2,500

SHOKUJI 食事

<i>Steamed rice, bamboo shoot, sakura shrimps</i>	京朝掘筍と桜海老の釜焚きご飯 汁 香の物 ¥2,800
<i>Steamed rice, sakura shrimp tempura, sweet soy sauce</i>	桜海老の小天井 汁 香の物 ¥1,800
<i>Soba noodles, sakura shrimp tempura, hot broth</i>	牡丹蕎麦 桜海老の搔揚 温つゆ ¥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

柏もち 柏葉 味噌バター餡 小豆餡 塩昆布添へ
Rice cake, miso and butter paste, red bean paste, wrapped in an oak leaf, salted kelp ¥1, 100

枇杷と苺のゼリー寄せ 山葡萄ソース 黄身ソース
Loquat and strawberry jelly, wild grape sauce, custard ¥1, 300

抹茶ムースと豆乳の博多仕立て 小豆ソース 黄身ソース
Green tea and soy milk mousse, red bean sauce, custard ¥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, 100

本葛粉の葛きり黒蜜掛け ブランデー蜜添へ
Kudzu noodles, brown sugar syrup, brandy ¥1, 000

胡麻と小豆のソルベ最中射込み お米のティラミス 濃茶ソース 山葡萄ソース
Monaka, sesame and red bean sherbet, rice tiramisu, green tea sauce, wild grape sauce ¥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.