



Lunch Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

GEN 玄

<i>2 kinds of soba noodles</i>	蕎麦二種 二八蕎麦 更科蕎麦
<i>Conger eel, koshiabura, eggplant, perilla tempura</i>	天麩羅 穴子 こしあぶら 長茄子 大葉
<i>Simmered taro stem, soy milk sauce</i>	小鉢 白芋茎豆乳浸し
<i>Steamed rice, bamboo shoot</i>	ご飯 筍ご飯
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 水茄子 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Rice tiramisu, green tea sauce, wild grape sauce</i>	デザート お米のティラミス 濃茶ソース 山葡萄ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶 麗 または 清

¥2,300

GOROKU TENDON 合鹿天丼

<i>Tempura, sweet soy sauce, steamed rice</i>	天丼 天使の海老 穴子 野菜四種
<i>Simmered herring, eggplant, snow peas</i>	煮物 鰯旨煮 茄子利久煮 絹さや 針生姜
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁 新若布 木綿豆腐 割り葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 水茄子 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Rice tiramisu, green tea sauce, wild grape sauce</i>	デザート お米のティラミス 濃茶ソース 山葡萄ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶 麗 または 清

¥2,800

WAKA 稚

<i>Grilled Japanese beef sirloin, vegetables</i>	肉 黒毛和牛サーロイン肉炙り焼き 温野菜
<i>or</i>	または
<i>Barracuda teriyaki and bonito sashimi</i>	魚 かます照焼きと初かつおの造り
<i>Simmered herring, eggplant, snow peas</i>	煮物 鰯旨煮 茄子利久煮 絹さや 針生姜
<i>Steamed rice, bamboo shoot</i>	ご飯 筍ご飯
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁 新若布 木綿豆腐 割り葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 水茄子 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Rice tiramisu, green tea sauce, wild grape sauce</i>	デザート お米のティラミス 濃茶ソース 山葡萄ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶 麗 または 清

¥3,500

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.

KOZUE 梢

<i>Seared firefly squid, simmered taro stem, soy milk sauce</i>	先付	蛍烏賊炙り 温白芋茎豆乳浸し
<i>Clear soup, short neck clam dumpling, Japanese pepper bud</i>	お椀	丸仕立 剥き浅蜆の真薯 木の芽
<i>Bonito and squid sashimi</i>	一の重	造り 初かつお 烏賊巣籠
<i>Japanese delicacies</i>		猪口 口取
<i>Grilled scallops, pickled lotus root</i>	二の重	帆立貝柱呂焼き 酢取り蓮根
<i>Simmered herring, eggplant</i>		鰯旨煮 茄子利久煮
<i>Deep fried potato and shrimp dumpling, koshiabura</i>		薯蕷饅頭海老射込み揚げ こしあぶら白扇揚げ
<i>Steamed rice, bamboo shoot, Japanese pickles</i>		筍ご飯 香の物
<i>Kudzu noodles, brown sugar syrup, brandy</i>	デザート	本葛粉の葛きり黒蜜掛け ブランデー蜜添へ

¥4,800

* * * * *

EN 圓

Available during weekdays 梢弁当平日特別プラン + ¥1,000

お食事は梢でお召し上がり頂き、ピークラウンジにてデザートと喫茶をお楽しみください。

Enjoy a lunch box at Kozue, followed by dessert and coffee at Peak Lounge.

ETSU 悦

<i>Simmered fig, conger eel, 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, udo, leek</i>	お椀	沢煮仕立 帆立貝柱 針独活 京葱
<i>Bonito, squid and amberjack sashimi</i>	造り	初かつお 煽り烏賊 間八
<i>Grilled barracuda, Hassun, 6 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	かます木の芽筒焼きと八寸六品
<i>Water shield, vinegar, plum</i>	口直し	新潤菜 吸い酢 千切り梅
<i>Free range chicken sukiyaki, warabi, shiitake, leek, onion</i>	煮物	地鶏と蕨のすき焼き 笹椎茸 九条葱 新玉葱
<i>Steamed rice, green peas, miso soup, pickles</i>	食事	碓井豆の釜焚きご飯 汁 香の物
<i>Green tea and soy milk mousse, red bean sauce, custard</i>	デザート	抹茶ムースと豆乳の博多仕立 小豆ソース 黄身ソース

¥7,500

FUJI 不二

<i>Steamed duck breast, deep fried mango, mustard</i>	先付	合鴨蒸しロース マンゴー白扇揚げ 辛子餡
<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>Bonito, amberjack and kuruma prawn sashimi</i>	造り	初かつお 間八 車海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled scorpionfish, sautéed clam, mountain vegetables</i>	焼物	笠子酒蒸し炙り焼き 剥き浅蜆と山菜の香味汁掛け
<i>Hot pot, prime pork, mountain vegetables</i>	進肴	餅豚と山菜の山椒鍋
<i>Steamed rice, sakura shrimps, bamboo shoot or soba noodles</i>	食事	桜海老と京筍釜焚きご飯 または 牡丹蕎麦
<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

¥10,000