



## Lunch 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)

## GEN 玄

<i>2 kinds of soba noodles</i>	蕎麦	二八蕎麦	更科蕎麦
<i>Whiting fish and perilla tempura</i>	天麩羅	鱈の開き	大葉
<i>Simmered deep fried tofu, shintorina, chicken</i>	煮物	厚揚げと新取菜煮浸し	若鶏酒盗煮
<i>Steamed rice, sweet corn</i>	ご飯	玉蜀黍ご飯	
<i>Pickled vegetables</i>	香の物	水茄子	勘次郎胡瓜 昆布有馬煮
<i>White sesame bavarian cream, soy milk soup</i>	デザート	白胡麻のババロア	のし梅 青豆乳スープ
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶	麗	または 清

¥2,300

## GOROKU TENDON 合鹿天井

<i>Tempura, sweet soy sauce, steamed rice</i>	天井	天使の海老	鱈の開き	野菜四種
<i>Simmered deep fried tofu, shintorina, chicken</i>	小鉢	厚揚げと新取菜冷やし煮浸し		
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁	若布	木綿豆腐	洗葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物	水茄子	勘次郎胡瓜	昆布有馬煮
<i>White sesame bavarian cream, soy milk soup</i>	デザート	白胡麻のババロア	のし梅	青豆乳スープ
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶	麗	または	清

¥2,800

## WAKA 稚

<i>Grilled Wagyu beef sirloin, vegetables</i>	肉	黒毛和牛サーロイン肉朴葉包み焼き	温野菜
<i>or</i>	又は		
<i>Grilled ocean perch, tuna sashimi</i>	魚	北海黒目抜け山椒焼きと鮪の造り	
<i>Simmered deep fried tofu, shintorina, chicken</i>	煮物	厚揚げと新取菜煮浸し	若鶏酒盗煮
<i>Steamed rice, sweet corn</i>	ご飯	玉蜀黍ご飯	
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁	若布	木綿豆腐 洗葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物	水茄子	勘次郎胡瓜 昆布有馬煮
<i>White sesame bavarian cream, soy milk soup</i>	デザート	白胡麻のババロア	のし梅 青豆乳スープ
<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.

## KOZUE 梢

<i>Egg tofu, grated yam, okra</i>	先付	栄養豆腐 吸いとり 叩きオクラ
<i>Clear soup, grilled sea buss, somen noodles</i>	お椀	丸仕立 鱸酒塩焼き 素麺三つ葉結び
<i>Red tuna and greater amberjack sashimi</i>	一の重	造り 本鮪赤身 間八
<i>Japanese delicacies</i>		猪口 口取十品
<i>Grilled ocean perch, simmered sweet potato</i>	二の重	北海黒目抜け山椒焼き 丸十レモン煮
<i>Simmered deep fried tofu, shintorina, chicken</i>		厚揚げ 新取菜煮浸し 若鶏酒盗煮
<i>Deep fried scallop, green pea, pickled lotus root</i>		帆立貝柱茶豆揚げ 酢蓮根唐揚げ
<i>Steamed rice, sweet corn, Japanese pickles</i>		玉蜀黍ご飯 香の物
<i>Japanese custard pudding, brown sugar syrup</i>	デザート	和三盆風味の濃い味プリン 黒蜜

¥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>Green pea, tomato, carrot purée, sea urchin, sea salt jelly</i>	先付	茶豆とトマトと人参の擂り流し 生海胆 海水ゼリー
<i>Clear soup, softshell turtle dumpling, water shield, wax gourd</i>	お椀	丸仕立 丸真薯 潤菜 冬瓜露芝
<i>Red tuna, greater amberjack and squid sashimi</i>	造り	本鮪赤身 間八 煽り烏賊
<i>Grilled flounder, Hassun, 5 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	北海鱈酒塩焼きと八寸五品
<i>Egg tofu, grated yam, okra</i>	口直し	栄養豆腐 吸いとり 叩きオクラ
<i>Simmered duck breast, fig, mugwort cake, snow peas</i>	煮物	合鴨蒸煮 無花果オランダ煮 精進麩 針絹さや
<i>Steamed rice, tofu skin, hot broth, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	汲み湯葉ご飯 鼈甲餡 汁 香の物
<i>Monaka, tomato sherbet, custard sauce</i>	デザート	トマトソルベ 最中射込み とまと汐蜜煮 黄身ソース

¥7,500

## FUJI 不二

<i>King crab, simmered taro stem, mitsuba, soy milk</i>	先付	氷柱花咲蟹 白芋茎と三つ葉の豆乳浸し
<i>Clear soup, pike eel dumpling, somen noodle, aplysia roe</i>	お椀	清汁仕立 鱧真薯茶巾 海素麺
<i>Prime tuna, squid and kiji prawn sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 煽り烏賊 雉海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled kinki rockfish, plum sauce, fig, sesame</i>	焼物	知床喜知次一夜干し 梅たれ掛け 無花果利久焼き
<i>Simmered wagyu beef tongue, tomato, wax gourd, taro</i>	進肴	和牛舌肉の汐トマト蒸煮 冬瓜スープ煮 小芋
<i>Steamed rice, sweet corn, ginger, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	玉蜀黍と新生姜の釜焚きご飯 汁 香の物
<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

¥10,000