



## 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>	蕎麦二種 二八蕎麦 更科蕎麦
<i>Whiting fish and maitake tempura</i>	天麩羅 きす 舞茸
<i>Simmered seri, maitake</i>	小鉢 長芹と舞茸の煮浸し
<i>Steamed rice, salmon roe, mitsuba</i>	ご飯 いくらごはん 三つ葉
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 近江漬 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<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
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶 清 または 麗

¥2,300

## GOROKU TENDON 合鹿天井

<i>Tempura, sweet soy sauce, steamed rice</i>	天井 天使の海老 きす 野菜四種
<i>Simmered pork, potato, spinach</i>	煮物 餅豚東坡煮 馬鈴薯餡 宝蓮草
<i>Miso soup, nameko, tofu, leek</i>	汁 滑子 豆腐 割葱
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 近江漬 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<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
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶 清 または 麗

¥2,800

## WAKA 稚

<i>Grilled Japanese beef sirloin, vegetables</i>	肉 黒毛和牛サーロインの朴葉包み焼き 温野菜
<i>or</i>	または
<i>Grilled spanish mackerel, bonito sashimi</i>	魚 さわら幽庵焼き 戻りかつおの赤造り
<i>Steamed crab dumpling, leek</i>	蒸物 蟹焼売 打ち葱
<i>Steamed rice, salmon roe, mitsuba</i>	ご飯 いくらご飯 微塵三つ葉
<i>Miso soup, nameko, tofu, leek</i>	汁 滑子 豆腐 割葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 近江漬 胡瓜 沢庵 昆布
<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
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶 清 または 麗

¥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>Black sesame tofu, yuzu miso sauce</i>	先付	温黒胡麻豆腐 柚子味噌
<i>Clear soup, salmon dumpling, turnip</i>	お椀	羹仕立 鮭真薯 聖護院蕪ら
<i>Bonito and yellowtail sashimi</i>	一の重	造り 戻り鰹 寒鰯
<i>10 kinds of Japanese delicacies</i>		猪口 口取十品
<i>Grilled spanish mackerel, pickled turnip</i>	二の重	さわら幽庵焼き 菊花蕪ら
<i>Simmered pork, potato, spinach</i>		餅豚東坡煮 馬鈴薯餡 宝蓮草
<i>Steamed crab dumpling, leek</i>		蟹焼売 打ち葱
<i>Steamed rice, salmon roe, mitsuba, pickles</i>		いくらご飯 三つ葉 香の物
<i>Monaka, chestnut ice cream, custard sauce</i>	デザート	栗のアイスクリーム玉最中射込み 黄身ソース

¥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>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, quail dumpling, turnip, carrot</i>	お椀	丸仕立 鶉真薯 聖護院蕪ら	金時人参
<i>Bonito, yellowtail and squid sashimi</i>	造り	戻り鰹 寒鰯 煽り烏賊	
<i>Grilled yellowtail, Hassun, 5 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	寒鰯浅黄焼きと八寸五品	
<i>Steamed crab dumpling, leek</i>	口直し	蟹焼売 打ち葱	
<i>Simmered conger eel, radish, kikuna</i>	煮物	小原木穴子旨煮 聖護院大根含煮	菊菜
<i>Steamed rice, grilled salmon, miso soup, pickles</i>	食事	鮭ご飯 汁 香の物	
<i>Mont blanc, Japanese chestnut cream, red bean cream</i>	デザート	和栗のモンブラン蕎麦仕立	小豆クリーム

¥7,500

## FUJI 不二

<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>Clear soup, cod, cod milt, grated radish</i>	お椀	羹仕立 寒鰯松前蒸し 雲子
<i>Bonito, yellowtail and sweet prawn sashimi</i>	造り	戻り鰹腹身 寒鰯 甘海老
<i>Hassun, 8 kinds of delicacies</i>	八寸	八品盛り
<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>Steamed tilefish, grated radish, hot broth, wasabi</i>	進肴	甘鯛の蕪蒸し 鼈甲餡 山葵
<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>"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