



## 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>Goby fish and perilla tempura</i>	天麩羅 沙魚 大葉
<i>Simmered tofu dumpling, kidney beans, yuzu</i>	煮物 淡竹ひろうす 隠元 降り柚子
<i>Steamed rice, sakura shrimps</i>	ご飯 桜海老ご飯
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 水茄子 胡瓜 沢庵 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 沙魚 野菜四種
<i>Simmered pork, pumpkin, kidney beans</i>	煮物 汐豚角煮 黒川南瓜含め煮 隠元
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁 新若布 木綿豆腐 洗葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 水茄子 胡瓜 沢庵 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>	または
<i>Grilled spanish mackerel and bonito sashimi</i>	魚 鯖利久焼きと初鰹の造り
<i>Simmered pork, pumpkin, kidney beans</i>	煮物 汐豚角煮 黒川南瓜含め煮 隠元
<i>Steamed rice, sakura shrimps</i>	ご飯 桜海老ご飯
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁 新若布 豆腐 洗葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 水茄子 胡瓜 沢庵 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>Lily bulb paste, duck breast dumpling</i>	先付	百合根播り流し 合鴨真薯 茶油
<i>Clear soup, seared conger eel, eggplant, shiitake</i>	お椀	清汁仕立 穴子炙り 賀茂茄子 椎茸
<i>Bonito and squid sashimi</i>	一の重	造り 初鱈赤身 槍烏賊帯作り
<i>Japanese delicacies</i>		猪口 口取
<i>Grilled spanish mackerel, sesame, lotus root</i>	二の重	鱈利久焼き 酢取り蓮根
<i>Simmered pork, pumpkin, kidney beans</i>		汐豚角煮 黒川南瓜含め煮 隠元
<i>Deep fried shrimp dumpling, sweet corn, Japanese chili</i>		海老真薯玉蜀黍揚げ 青唐辛子 茶塩
<i>Steamed rice, sakura shrimps, Japanese pickles</i>		桜海老ご飯 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 干し杏子

¥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>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, 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>Bonito, amberjack and squid sashimi</i>	造り	初鱈 間八千草巻き 槍烏賊
<i>Grilled cutlass fish, Hassun, 6 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	太刀魚山椒焼きと八寸六品
<i>Simmered plum with wine, crushed ice</i>	口直し	青梅ワイン蜜煮 搔き氷
<i>Simmered chicken, tofu dumpling, wax gourd, taro</i>	煮物	若鶏腿肉の酒盗煮 淡竹ひろうす 冬瓜 小芋
<i>Steamed rice, sakura shrimps, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	桜海老の釜焚きご飯 汁 香の物
<i>Bracken starch dumpling, miso and butter paste</i>	デザート	わらび餅 味噌バター餡 黄な粉 抹茶風味

¥7,500

## FUJI 不二

<i>Boiled crab, crab innards, green soybeans, fig, vinaigrette jelly</i>	先付	毛蟹枝豆蟹味噌和え 無花果 三杯酢ゼリー
<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>Bonito, amberjack and squid sashimi</i>	造り	初鱈 間八千草巻き 槍烏賊
<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	鯷筒焼 木の芽味噌掛け 薯蕷饅頭 新抹茶
<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, scallop, squid or soba noodles</i>	食事	海ご飯潮仕立 帆立 烏賊 または 唐墨蕎麦 塩つゆ
<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

¥10,000