



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>Whiting fish, butterbur sprout tempura</i>	天麩羅 きす 蔞の薑
<i>Mugwort sesame tofu, umami broth</i>	小鉢 蓬胡麻豆腐 美味出汁
<i>Steamed rice, bamboo shoot, Japanese pepper bud</i>	ご飯 筍ご飯 木の芽
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 水茄子 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Sakura ice cream, custard sauce</i>	デザート 桜のアイスクリーム 黄身ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶 麗 または 清

¥2,300

GOROKU TENDON 合鹿天井

<i>Tempura, sweet soy sauce, steamed rice</i>	天井 車海老 きす 野菜四種
<i>Simmered pork, potato</i>	煮物 餅豚千段巻 新馬鈴薯
<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>Sakura ice cream, custard sauce</i>	デザート 桜のアイスクリーム 黄身ソース
<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>Grilled spanish mackerel and bonito sashimi</i>	魚 鯖木の芽焼きと初鯉の造り
<i>Simmered pork, potato</i>	煮物 餅豚千段巻 新馬鈴薯
<i>Steamed rice, bamboo shoot, Japanese pepper bud</i>	ご飯 筍ご飯 木の芽
<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>Sakura ice cream, custard sauce</i>	デザート 桜のアイスクリーム 黄身ソース
<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>Boiled firefly squid, natane, konjac</i>	先付	蛸烏賊 菜種 凍み蒟蒻の煮浸し
<i>Clear soup, short neck clam dumpling, seaweed</i>	お椀	丸仕立 剥き浅蛸の真薯 色紙若布
<i>Bonito and squid sashimi</i>	一の重	造り 鰹赤身 槍烏賊巣籠
<i>Japanese delicacies</i>		猪口 口取
<i>Grilled spanish mackerel, lotus root</i>	二の重	鱈の木の芽焼き 酢取り蓮根
<i>Simmered pork, potato</i>		餅豚千段巻 新馬鈴薯
<i>Deep fried shrimp dumpling, butterbur sprout</i>		海老真薯カダイフ揚げ 蒟の薑白扇揚げ
<i>Steamed rice, bamboo shoot, Japanese pickles</i>		筍ご飯 香の物
<i>Sakura ice cream, custard sauce</i>	デザート	桜のアイスクリーム 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>Crushed tofu dumpling, sea urchin, sakura sauce</i>	先付	豆腐白和え茶巾絞り 炙り海胆 桜ソース
<i>Clear soup, turban shell, udo, leek, shiitake</i>	お椀	沢煮仕立 栄螺 独活 針葱 椎茸
<i>Bonito, razor clam and squid sashimi</i>	造り	初鰹 平貝昆布香押し 槍烏賊巣籠
<i>Steamed alfonso, Hassun, 6 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	金目鯛オイル蒸し炙りと八寸六品
<i>Simmered green peas, sakura flower</i>	口直し	碓井豆の汐蜜煮 桜花
<i>Hot pot, sea bream, natane, shintorina, leek</i>	煮物	鯛と春野菜の鍋 菜種 新取菜 九条葱
<i>Steamed rice, bamboo shoot, miso soup, pickles</i>	食事	京筍の釜焚きご飯 汁 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

¥7,500

FUJI 不二

<i>Steamed snow crab, seared fig, vinaigrette jelly</i>	先付	渡り蟹酒塩蒸し 無花果炙り 土佐酢ゼリー
<i>Clear soup, potato, greenling, tomato dumpling</i>	お椀	新馬鈴薯仕立 油目道明寺揚 とまと真薯
<i>Bonito, squid and botan prawn sashimi</i>	造り	初鰹 煽り烏賊 牡丹海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled spanish mackerel, onion</i>	焼物	鱈木の芽焼き 新玉葱炭焼き
<i>Simmered kuruma prawn, bamboo shoot, lily bulb dumpling</i>	進肴	車海老海老味噌煮 京筍土佐煮 百合根ひろうす
<i>Steamed rice, sakura shrimp tempura or soba noodles</i>	食事	桜海老の小天井 または 二八蕎麦
<i>White sesame bavarian cream, soy milk soup</i>	デザート	白胡麻のパバロア 青豆乳スープ

¥10,000