



## 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>Conger eel, eggplant, perilla tempura</i>	天麩羅 穴子 茄子 大葉
<i>Taro stem, mitsuba green, dried seaweed</i>	小鉢 白芋茎と三つ葉の品川和へ
<i>Steamed rice, grated yam or plain steamed rice</i>	ご飯 麦とろご飯 または 白ごはん
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 茄子 勘次郎胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Watermelon juice, miyako yukishio salt</i>	デザート 西瓜のジュース 宮古の雪塩添へ
<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 穴子 野菜四種
<i>Simmered mantis shrimp, mogami eggplant</i>	煮物 蝦蛄黄身煮 最上畑茄子翡翠煮
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁 若布 絹豆腐 割り葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 茄子 勘次郎胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Watermelon juice, miyako yukishio salt</i>	デザート 西瓜のジュース 宮古の雪塩添へ
<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の朴葉包み焼き 温野菜
<i>or</i>	または
<i>Grilled sea bass and bonito sashimi</i>	魚 鱸のオイル塩焼きと初かつおの造り
<i>Simmered mantis shrimp, mogami eggplant</i>	煮物 蝦蛄黄身煮 最上畑茄子翡翠煮
<i>Steamed rice, grated yam or plain steamed rice</i>	ご飯 麦とろご飯 または 白ごはん
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁 若布 絹豆腐 割り葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 茄子 勘次郎胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Watermelon juice, miyako yukishio salt</i>	デザート 西瓜のジュース 宮古の雪塩添へ
<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>Egg tofu, water shield, umami broth</i>	先付	栄養豆腐 潤菜 美味出汁
<i>Clear soup, duck breast, somen noodles</i>	お椀	丸仕立 合鴨の葛打ち 結び素麺
<i>Bonito and squid sashimi</i>	一の重	造り かつお いか巣籠
<i>11 kinds of Japanese delicacies</i>		猪口 口取十一品
<i>Grilled sea bass, sweet potato</i>	二の重	鱸オイル焼き 丸十レモン煮
<i>Simmered mantis shrimp, mogami eggplant</i>		蝦蛄黄身煮 最上畑茄子翡翠煮
<i>Deep fried shrimp dumpling, sweet corn, Japanese chili</i>		海老真薯玉蜀黍揚げ 青唐
<i>Steamed rice, dried baby sardine, Japanese pickles</i>		じゃこご飯 香の物
<i>Kudzu noodles, brown sugar syrup, brandy</i>	デザート	本葛粉の葛切り黒蜜掛け 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>Grated yam, softshelle turtle jelly, egg tofu</i>	先付	吸いとろ 丸煮凝り 栄養豆腐
<i>Clear soup, turban shell, leek, chinese chive, udo</i>	お椀	沢煮仕立 栄螺へぎ身 京葱 黄萐 独活
<i>Bonito, flounder and octopus sashimi</i>	造り	日戻り鰹 石鰯昆布香押し 地蛸
<i>Grilled sea bass, Hassun, 4 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	鱸オイル焼きと八寸四品
<i>Taro stem, mitsuba green, dried sea weed</i>	口直し	白芋茎と三つ葉の品川和へ
<i>Scrambled egg, simmered pike eel, sea urchin, eggplant</i>	煮物	鱧と生海胆の玉締め 最上畑茄子翡翠煮
<i>Steamed rice, sweet corn, miso soup, pickles</i>	食事	玉蜀黍の釜焚きご飯 汁 香の物
<i>Monaka, sesame and red bean sherbet, rice tiramisu</i>	デザート	胡麻と小豆のソルベ最中射込み お米のティラミス

¥7,500

## FUJI 不二

<i>Seared pike eel, taro stem, plum vinegar</i>	先付	活け鱧炙り 白芋茎白煮 梅酢オイル
<i>Clear soup, softshelle turtle dumpling, shiro maitake</i>	お椀	丸仕立 すっぽん真薯 白舞茸
<i>Bonito, flounder and kuruma prawn sashimi</i>	造り	日戻り鰹 石鰯昆布香押し 車海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled tilefish, dried mullet roe, sauteed leek</i>	焼物	甘鯛の酒塩焼き唐墨掛け 九条葱オイル焼き
<i>Simmered pork, clam, wax gourds, pampkin, tomato</i>	進肴	汐豚酒汐煮 地蛤 冬瓜 南瓜 土佐とまと
<i>Steamed rice, tempura or hiyamugi noodles, tomato soup</i>	食事	小天井 または 生冷麦とまとスープ仕立て
<i>Black sesame bavarian cream, custard</i>	デザート	黒胡麻のババロア 黄身ソース

¥10,000