



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>Shrimp, eggplant, perilla tempura</i>	天麩羅 天使の海老 茄子 大葉
<i>Seared conger eel, simmered hiratake, kikuna</i>	小鉢 穴子旨煮炙り 平茸 京菊菜浸し
<i>Steamed rice, salmon roe, mitsuba</i>	ご飯 いくらご飯 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 穴子 野菜四種
<i>Simmered wagyu beef and taro</i>	煮物 和牛三枚肉と里芋の田舎煮
<i>Miso soup, nameko, tofu, leek</i>	汁 滑子 絹豆腐 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>Simmered conger eel and taro</i>	煮物 穴子旨煮と里芋の田舎煮
<i>or</i>	または
<i>Grilled spanish mackerel and bonito sashimi</i>	魚 鯖味噌幽庵焼きと戻り鰹の造り
<i>Simmered wagyu beef and taro</i>	煮物 和牛三枚肉と里芋の田舎煮
<i>Steamed rice, salmon roe, mitsuba</i>	ご飯 いくらご飯 三つ葉
<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

¥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>Seared conger eel, simmered hiratake, kikuna</i>	先付	穴子旨煮炙り 平茸 京菊菜浸し
<i>Clear soup, egg tofu, shrimp</i>	お椀	清汁仕立 満月豆腐 海老葛打ち
<i>Bonito and squid sashimi</i>	一の重	造り 戻り鰹 烏賊巣籠
<i>10 kinds of Japanese delicacies</i>		猪口 口取十品
<i>Grilled salmon cake, pickled turnip</i>	二の重	鮭更紗焼き 菊花蕪ら
<i>Simmered wagyu beef, taro</i>		和牛三枚肉と里芋の田舎煮
<i>Cream croquette, snow crab, red miso sauce</i>		津合蟹クリームカツ 赤玉ソース
<i>Steamed rice, salmon roe, pickles</i>		いくらご飯 香の物
<i>Monaka, chestnut ice cream</i>	デザート	栗のアイスクリーム玉最中射込み

¥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>Chocolate vine, snow crab, persimmon, shimeji, crushed tofu</i>	先付	木通釜 津合蟹 利根柿 湿地 白和へ
<i>Clear soup, scallop, shiitake, leek, chinese yellow chives</i>	お椀	沢煮仕立 帆立貝柱 椎茸 京葱 黄韭
<i>Bonito, yellowtail and sweet prawn sashimi</i>	造り	戻り鰹 わらさ 甘海老
<i>Grilled spanish mackerel, Hassun, 5 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	鰯味噌幽庵焼きと八寸五品
<i>Seared conger eel, simmered hiratake, kikuna</i>	口直し	穴子旨煮炙り 平茸 京菊菜浸し
<i>Simmered quail dumpling, turnip, deep fried maitake</i>	煮物	鶉真薯生姜風味含煮 小蕪ら 舞茸フライ
<i>Steamed rice, salmon, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	鮭ご飯 汁 香の物
<i>Mashed chestnut, green tea powder, red bean sauce</i>	デザート	丹波栗 挽茶の茶巾絞り 小豆ソース

¥7,500

FUJI 不二

<i>Sesame dumpling, tofu skin, salmon roe, mountain caviar</i>	先付	湯葉胡麻豆腐茶巾 いくら とんぶり
<i>Clear soup, matsutake, short neck clam, tofu skin</i>	お椀	菊花仕立 松茸 浅蛸 豆腐 湯葉包み
<i>Bonito, squid and sweet prawn sashimi</i>	造り	戻り鰹とろ 煽り烏賊 甘海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled flounder, simmered leek and short neck clam</i>	焼物	笹鱈一夜干し若狭焼き 京葱浅蛸煮浸し
<i>Simmered prime taro, Japanese beef, konjac, maitake</i>	進肴	京海老芋含煮 和牛三枚肉 蒟蒻 舞茸の田舎煮
<i>Steamed rice, chestnuts or soba noodle</i>	食事	栗の釜焚きご飯 または 牡丹蕎麦
<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