



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, hot broth, hot sesame broth</i>	蕎麦二種 二八蕎麦 温つゆ 更科蕎麦 温胡麻つゆ
<i>Whiting fish, perilla tempura</i>	天麩羅 きす 大葉
<i>Boiled natane, shiitake, egg yolk mustard</i>	小鉢 菜種 椎茸 黄身辛子和へ
<i>Steamed rice, green peas</i>	ご飯 碓井豆ご飯
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 近江漬 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Sponge cake pudding, red bean sauce</i>	デザート 古代カステラ卵地寄せ 小豆ソース
<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 chicken meatloaf, deep fried tofu skin, turnip</i>	煮物 稻荷若鶏真薯 聖護院蕪ら
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁 新若布 絹豆腐 洗葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 近江漬 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Sponge cake pudding, red bean sauce</i>	デザート 古代カステラ卵地寄せ 小豆ソース
<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
or	または
<i>Simmered flounder, bonito sashimi</i>	魚 寒平目荒炊き 初鰹赤身
<i>Simmered chicken meatloaf, deep fried tofu skin, turnip</i>	煮物 稻荷若鶏真薯 聖護院蕪ら
<i>Steamed rice, green peas</i>	ご飯 碓井豆ご飯
<i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i>	汁 新若布 絹豆腐 洗葱 山椒
<i>Pickled vegetables</i>	香の物 近江漬 胡瓜 沢庵 昆布
<i>Sponge cake pudding, red bean sauce</i>	デザート 古代カステラ卵地寄せ 小豆ソース
<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>Mugwort sesame tofu dumpling, sesame soy sauce</i>	先付	温蓬胡麻豆腐茶巾 胡麻醤油
<i>Clear soup, yellowtail, tofu skin, radish</i>	お椀	羹仕立 汐鰯湯葉茶巾 大根
<i>Bonito and squid sashimi</i>	一の重	造り 初鰹赤身 墨烏賊巣籠り
<i>10 kinds of Japanese delicacies</i>		猪口 口取十品
<i>Grilled flounder, pickled turnip, plum paste</i>	二の重	寒平目巻織焼き 酢取り蕪ら梅肉和へ
<i>Simmered chicken meatloaf, deep fried tofu skin, turnip</i>		稲荷若鶏真薯 聖護院蕪ら
<i>Deep fried crab dumpling, Japanese pepper</i>		蟹真薯軽かん揚げ 青唐辛子
<i>Steamed rice, green peas</i>		碓井豆ご飯
<i>Sponge cake pudding, red bean sauce</i>	デザート	古代カステラ卵地寄せ 小豆ソース

¥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>Boiled natane, octopus, egg yolk mustard</i>	先付	菜種と飯蛸の黄身辛子和へ
<i>White miso soup, dried sea cucumber, turnip</i>	お椀	白味噌仕立 金子 聖護院蕪ら
<i>Bonito, yellowtail and squid sashimi</i>	造り	初鰹 平政 墨烏賊
<i>Grilled yellowtail, egg yolk, 5 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	鰯浅黄焼き 八寸五品
<i>Baby eel, miso, vinegar, green vegetable</i>	口直し	のれそれ 酢味噌掛け 酢取り防風
<i>Milk hot pot, chicken, chicken meatloaf, turnip, mitsuba</i>	煮物	若鶏飛鳥鍋 つくね 聖護院蕪ら 根三つ葉
<i>Steamed rice, green peas</i>	食事	碓井豆の釜焚きご飯
<i>Custard mousse, white bean paste, green tea sauce</i>	デザート	卵黄のムース白餡射込み 濃茶ソース

¥7,500

FUJI 不二

<i>Boiled warabi, urui, red shell, cockle shell</i>	先付	蕨とうるい貝類の浸し 青柳 鳥貝
<i>Clear soup, softshell turtle dumpling, radish, shiitake</i>	お椀	丸仕立 すっぽん真薯 聖護院大根 椎茸
<i>Bonito, yellowtail and sweet prawn sashimi</i>	造り	初鰹 平政 甘海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled flounder, deep fried arrowhead</i>	焼物	寒平目巻織焼き杉板巻き炙り 芽葱姑唐揚げ
<i>Hot pot, wild boar, vegetables</i>	進肴	牡丹鍋 津和野猪ロース肉 椎茸 黄蕪
<i>Steamed rice, short neck clam or soba noodle, sesame broth</i>	食事	浅蛸の深川ご飯 または 温胡麻汁蕎麦
<i>Millet dumpling, rice cake, plum, sweet red bean soup</i>	デザート	粟まんじゅう梅白玉射込み 汁粉仕立

¥10,000