



Lunch Menu

PARK HYATT TOKYO™

For inquiries, please contact us at Kozue Reception.
+81-3-5323-3460 tyoph.kozue@hyatt.com

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 |
| | or | または | |
| <i>Cutlassfish teriyaki and bonito sashimi</i> | 魚 | 太刀魚照焼きと初かつおの造り | |
| <i>Simmered pork, tomato, shintorina</i> | 煮物 | 餅豚千段巻き | 土佐とまと 新取菜 針生姜 |
| <i>Steamed rice, ukogi</i> | ご飯 | うこぎご飯 | |
| <i>Miso soup, brown seaweed, tofu, leek</i> | 汁 | 若布 木綿豆腐 | 割り葱 山椒 |
| <i>Pickled vegetables</i> | 香の物 | 水茄子 胡瓜 | 沢庵 昆布有馬煮 |
| <i>Black sesame bavarian cream, custard</i> | デザート | 黒胡麻のパバロア | 黄身ソース |
| <i>Kozue's blended tea</i> | | 梢ブレンド茶 麗 | または 清 |

¥3,500

KOZUE 梢

| | | | | |
|--|------|-----------|--------|------|
| <i>Sweet corn tofu, kuruma prawn, okra</i> | 先付 | 玉蜀黍豆腐 | 車海老 | 玉オクラ |
| <i>Clear soup, firefly squid dumpling, tofu</i> | お椀 | 丸仕立 | 蛸烏賊の真薯 | 筒豆腐 |
| <i>Bonito and squid sashimi</i> | 一の重 | 造り | 初かつお | 烏賊巢籠 |
| <i>Japanese delicacies</i> | | 猪口 | 口取 | |
| <i>Grilled sea bass, pickled lotus root</i> | 二の重 | 鱸オイル焼き | 酢取り蓮根 | |
| <i>Simmered pork, tomato</i> | | 餅豚の千段巻き | 土佐とまと | |
| <i>Deep fried scallops dumpling, Japanese chili</i> | | 帆立貝柱真薯霰揚げ | 青唐 | |
| <i>Steamed rice, ukogi, Japanese pickles</i> | | うこぎご飯 | 香の物 | |
| <i>"Kintsuba"sweet potato paste, green tea sauce, ginger</i> | デザート | 芋羊羹のきんつば | 濃茶ソース | 生姜風味 |

¥4,800

ETSU 悦

| | | |
|---|------|---------------------------|
| <i>Hard clam, seaweed, porridge sauce</i> | 先付 | 氷柱蛤 酢取り水前寺海苔 塩粥ソース |
| <i>Clear soup, sea bream head, sliced sea bream, shiitake</i> | お椀 | 潮仕立 鯛兜 上身 椎茸 |
| <i>Bonito, yellowtail amberjack and squid sashimi</i> | 造り | 初かつお 平政 墨烏賊 |
| <i>Grilled sea bass, Hassun, 5 kinds of delicacies</i> | 焼物八寸 | 鱸オイル焼きと八寸五品 |
| <i>Simmered plum, crushed ice</i> | 口直し | 青梅のワイン蜜煮 欠き氷 |
| <i>Simmered pork, wax gourds, water shield, shiitake</i> | 煮物 | 汐餅豚酒蒸し 冬瓜 大潤菜 笹椎茸 |
| <i>Steamed rice, salmon, miso soup, pickles</i> | 食事 | 時不知鮭炙りご飯 汁 香の物 |
| <i>Watermelon and melon jelly, wild grape sauce, custard</i> | デザート | 西瓜とメロンのゼリー寄せ 山葡萄ソース 黄身ソース |

¥7,500

FUJI 不二

| | | |
|---|------|---------------------------|
| <i>Seared horse mackerel, short neck clam, hot broth</i> | 先付 | 鱈の酢締め炙り 浅蜆の汁餡掛け |
| <i>Clear soup, barracuda, sweet corn tofu, shiitake</i> | お椀 | 丸仕立 鰯塩焼き 玉蜀黍豆腐 椎茸 |
| <i>Bonito, yellowtail amberjack and botan prawn sashimi</i> | 造り | 初かつお 平政 牡丹海老 |
| <i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i> | 八寸 | 七品盛り |
| <i>Grilled young ayu fish, tade green vinaigrette</i> | 焼物 | 若鮎炙り焼き 蓼酢 |
| <i>Simmered duck breast, leek, burdock, eggplant</i> | 進肴 | 合鴨 九条葱 新牛蒡の柳川煮 賀茂茄子含め煮 |
| <i>Deep fried scallops dumpling, Japanese chili</i> | 食事 | 鯛茶漬け 又は 牡丹蕎麦 |
| <i>Green tea and soy milk mousse, red bean sauce, custard</i> | デザート | 抹茶ムースと豆乳の博多仕立 小豆ソース 黄身ソース |

¥10,000

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.