

# NEW YORK GRILL

## Dessert Menu

—  
PARK HYATT TOKYO™  
—

For reservations and inquiries, please contact us at New York Grill Reception.

+81-3-5323-3458    [tyoph.newyork@hyatt.com](mailto:tyoph.newyork@hyatt.com)



**DESSERT** デザート ¥1,800

Guanaja Chocolate Fondant	グアナジャチョコレートフォンダン
Strawberry Tart, Whipped Vanilla Cream	ストロベリートルト パニラクリーム
Lemon Cheese Cake, Hokkaido Cassis Compote	レモンチーズケーキとカシスのコンポート
Kogyoku Apple Pie	紅玉林檜のアップルパイ
Strawberry Pavlova	ストロベリー パブロヴァ
Daily Selection of Ice Cream and Sherbet	本日のアイスクリームとシャーベット ¥1,000
Fresh Fruits Plate	フルーツの盛り合わせ ¥2,400
New York Grill Dessert Tasting Plate For Two	デザート盛り合わせ ニューヨークグリルスタイル 2名様より ¥3,800
Artisanal Cheese Selection, Semi Dried Persimmon, Crispy Fruit Bread	チーズの盛り合わせ あんぽ柿 フルーツブレッド ¥3,100

**COFFEE SELECTION** コーヒーセレクション ¥1,400

Coffee	コーヒー
Decaffeinated Coffee	カフェインレスコーヒー
Espresso	エスプレッソ
Cappuccino Café au Lait	カプチーノ カフェ オレ

**TEA SELECTION** ティーセレクション ¥1,400

Smoked Cherry Wood Assam	チェリーウッドスモークド アッサム
Ginger & Assam	ジンジャー & アッサム
Yuzu & Darjeeling	柚子 & ダージリン
Mint & Uva	ミント & ウバ
Herbal Tea	ハーブティー各種

**DESSERT WINE** デザートワイン

Duckhorn Cellars Late Harvest Sauvignon Blanc Knights Valley 2013	ダックホーン セラース レイトハーベスト ソーヴィニヨン ブラン ナイツ バレー	Glass	¥3,000
Eroica Riesling Ice Wine Horse Heaven Hills 2008	エロイカ リースリング アイス ワイン ホース ヘブン ヒルズ		¥3,700
Robert Mondavi Moscato d'Oro Napa Valley 2013	ロバート モンダヴィ マスカットドロ ナパ バレー	Bottle	¥13,000
Wölffer Estate Descensia Botrytis Late Harvest Riesling Chardonnay Long Island 2015	ウォルファー エステート デイスセンシア ボトリティス レイト ハーベスト リースリング シャルドネ ロング アイランド		¥18,750
Far Niente Dolce Semillon Sauvignon Blanc Napa Valley 2010	ファー ニエンテドルチェ セミヨン ソーヴィニヨン ブラン ナパ バレー		¥32,500

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。  
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.  
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。