

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



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
Mango & Passion Fruit Pavlova	マンゴーとパッションフルーツのパブロヴァ
Lemon Cheese Cake, Cassis Compote	レモンチーズケーキとカシスのコンポート
Fuji Apple Pie	ふじ林檎のアップルパイ
Pineapple Cake, Coconut Ice Cream	パイナップルケーキとココナッツアイスクリーム
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	チーズの盛り合わせ ¥3,100
Fig Jam, Fruit Jelly, Crunchy Walnuts, Crispy Fruit Bread	無花果のジャムとフルーツゼリー くるみのキャラメリゼ クリスピーフルーツブレッド

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 セラーズ 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
Wölfler Estate Descensia Botrytis Late Harvest Riesling Chardonnay Long Island 2015	ウォルファー エステート ディセンシア 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

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

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つけください。
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。