

# NEW YORK GRILL

## Dinner Set 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)



## Manhattan

Yellowtail Crudo  
Celery, Yuzu Kosho, Kelp Oil

ハマチのクルード  
セロリと柚子胡椒 昆布オイル

Pan Fried Atlantic Salmon  
Kohlrabi, Pine Nuts, Spinach, Lemon

アトランティックサーモンのパンフライ  
コールラビ ほうれん草と松の実のソテー レモン

Guanaja Chocolate Fondant

グアナジャチョコレートフォンダン

Coffee

コーヒー

¥11,000

*Optional glass of Bollinger, Spécial Cuvée Brut Rosé with your course menu  
for an additional ¥3,400*

コースメニューをご注文されますと別途¥3,400にて  
グラス ボランジェ、スペシャル キュヴェ ブリュット ロゼがお楽しみいただけます。

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.  
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付けください。

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。

# Central Park

Japanese Beef Cheek Pastrami  
Pickled Cucumbers, Horseradish  
国産牛頬肉のパストラミ  
胡瓜のピクルスとホースラディッシュ

Roasted Pumpkin Soup  
Hokkaido Crab, Yogurt, Toasted Pumpkin Seeds  
ローストパンプキンスープ  
北海道産毛蟹とヨーグルト トーストパンプキンシード

Kuruma Shrimps  
Radish Salad, Lemon Chili Sauce  
車海老のグリル  
ラディッシュのサラダとレモンチリソース

Grilled Sendai Wagyu Sirloin  
Roasted Leek, Wasabi Purée, Beef Jus  
宮城県産仙台黒毛和牛サーロインのグリル  
リークのローストと山葵のピューレ ビーフジュ

Kyoho Grape and Nashi Pear Tart  
巨峰と梨のタルト

Coffee  
コーヒー

Choice of 5 Courses / 5品のコース ¥20,000

or または

4 Courses / 4品のコース ¥16,000

*Excluding Kuruma Shrimps, Radish Salad, Lemon Chili Sauce*  
車海老のグリル ラディッシュのサラダとレモンチリソースを除く4品のコース