

# 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  
Citrus, Yuzu Kosho, Coriander, Bottarga

ハマチのクルード  
シトラスと柚子胡椒 コリアンダー ボッタルガ

Pan Seard Atlantic Salmon  
Wild Garlic Mash Potatoes, White Asparagus, Morels

アトランティックサーモンのパンシアード  
ガーリックマッシュポテトとホワイトアスパラガス モリユ茸

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つけください。

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  
Artichoke, Horseradish

国産牛頬肉のパストラミ  
アーティチョークとホースラディッシュ

Clam Chowder  
Bacon, Potato, Celery

クラムチャウダー  
ベーコンとポテト セロリ

Grilled Kuruma Shrimps  
Lemon Chili Sauce, Salicornia

車海老のグリル  
レモンチリソースと厚岸草

Grilled Gunma Wagyu Sirloin  
Roasted Baby Carrots, Fava Beans, Red Wine Sauce

群馬県産黒毛和牛サーロインのグリル  
姫人參のローストと空豆 赤ワインソース

Pretzel, Caramel, Vanilla  
プレッツェルとキャラメル バニラ

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 Grilled Kuruma Shrimps Lemon Chili Sauce, Salicornia*  
車海老のグリル レモンチリソースと厚岸草を除く4品のコース