

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



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
Green Asparagus, Red Vine Spinach, Mustard Mashed Potatoes

アトランティックサーモンのパンフライ
グリーンアスパラガスと蔓紫 マスタードマッシュドポテト

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
Marinated Artichokes, Horseradish

国産牛頬肉のパストラミ
アーティチョークのマリネとホースラディッシュ

Clam Chowder
Bacon, Potatoes, 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 Young Carrots, Smoked Eggplant Purée, 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スモークした茄子のピューレ 赤ワインソース

Mango Tart

マンゴータルト

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 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