

# 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

Marinated Crab Salad  
Daikon, Avocado, Kombu Purée

タラバ蟹のマリネ  
大根とアボカド 昆布のピューレ

Pan Seared Sustainable Atlantic Salmon  
Braised Kagabuto Cucumber, Green Peas, Salmon Roe

サステナブル アトランティックサーモンのパンシアード  
加賀太胡瓜のブレゼとグリーンピース いくら

Kyushu Mango Pavlova  
Lime Curd, Vanilla Chantilly, Japanese Passion Fruit

九州産マンゴーのパプロバ  
ライムカードとバニラクリーム 国産パッションフルーツ

Coffee  
コーヒー

¥11,000

*Optional glass of Billcart-Salmon 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 ビルカール サルモン 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  
Pickled Kagabuto Cucumber, Horseradish  
国産牛頬肉のパストラミ  
加賀太胡瓜のピクルスとホースラディッシュ

Chilled Leek Soup  
Lemongrass Jelly, Miyazaki Caviar  
洋葱の冷製スープ  
レモングラスゼリーと宮崎キャビア

Lobster Newberg  
Cognac Cream Sauce, Malabar Spinach  
ロブスター ニューバーグ  
コニャッククリームソースと蔓紫

Grilled Sendai Wagyu Sirloin  
Australian Black Truffle, Mashed Potatoes, Green Asparagus  
宮城県産仙台黒毛和牛サーロインのグリル  
オーストラリア産黒トリュフとマッシュドポテト グリーンアスパラガス

Miyazaki Mango Tart, Passion Fruit Ice Cream  
宮崎マンゴータルトとパッションフルーツアイスクリーム

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 Lobster Newberg, Cognac Cream Sauce, Malabar Spinach*  
ロブスター ニューバーグ コニャッククリームソースと蔓紫を除く4品のコース