

DELICATESSEN
PARK HYATT TOKYO

SMOOTHIE スムージー

Fruity smoothie ¥ 900 / each
(blueberry, strawberry, açai, apple, banana, grape)

フルーティー スムージー
(ブルーベリー 苺 アサイー 林檎 バナナ 葡萄)

Healthy smoothie ¥ 900 / each
(spinach, kale, kiwi fruit, green apple, banana, apple, almond milk)

ヘルシー スムージー
(ほうれん草 ケール キウイフルーツ グリーンアップル バナナ 林檎 アーモンドミルク)

SALAD サラダ

Frittata, mackerel, savoy cabbage, eggplant, olives ¥ 900 / each
フリッタータ 真鯖 サボイキャベツ 茄子 オリーブ

Grilled vegetable, balsamic sauce ¥ 900 / each
グリルベジタブル バルサミソース

Shrimp, chicken, avocado, gorgonzola, cobb dressing ¥ 900 / each
シュリンプ 鶏胸肉 アボカド ゴルゴンゾーラ コブドレッシング

Eggplant, mozzarella di buffala, tomato, mille-feuille, garm, basil ¥ 1,400 / each
茄子とモッツアレラブッフアラ フルーツトマトのミルフィーユ ガルム バジル

Pork confit, lotus root, turnip, maitake, mimolette, rucola, mustard dressing ¥ 1,400 / each
豚肩ロースコンフィ 蓮根 蕪 舞茸 ミモレット マスタードドレッシング

Quinoa, barley, brown rice, marinated sustainable Atlantic salmon, dill ¥ 1,400 / each
キヌア 押麦 玄米 サステナブルアトランティックサーモン デイルのマリネ

All prices are subject to 8% consumption tax.

上記の金額には消費税が含まれております。

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。

SANDWICH サンドウィッチ

Ciabatta, mimosa egg, tuna salad チャバタ ミモザエッグ ツナサラダ	¥ 900 / each
Focaccia, roasted chicken, avocado, marinated red onion フォッカッチャ ローストチキン アボカド 赤玉ねぎのマリネ	¥ 900 / each
Sesamebun, celeriac, remoulade, tomato, cucumber, mixed sprouts セサミバンズ 根セロリ レムラード トマト 胡瓜 ミックスプラウト	¥ 900 / each
Baguette, jambon blanc, homemade butter バゲット ジャンボンブラン 自家製バター	¥ 1,150 / each
Bagel, sustainable Atlantic smoked salmon, cream cheese, avocado, dill ベーグル サステナブルアトランティックスモークサーモン クリームチーズ アボカド デイル	¥ 1,150 / each
Seigle bread, duck confit, mushrooms, gorgonzola ライ麦パン 鴨腿肉のコンフィ マッシュルーム ゴルゴンゾーラ	¥ 1,150 / each

DELI ROLL デリロール

Deli roll (Tuna tartar, avocado) デリロール (漬けマグロのタルタルとアボカド)	¥ 800 / each
Deli roll (Lobster, cucumber, perilla) デリロール (ロブスターと胡瓜 大葉)	¥ 1,400 / each

SEAFOOD シーフード

Yuzu marinated salmon (Norway) マリネサーモン 柚子風味 (ノルウェー産)	¥ 1,600 / 80g
---	---------------

All prices are subject to 8% consumption tax.
上記の金額には消費税が含まれております。

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。

MEAT ミート

Lyoner sausage (Sliced) リオナーソーセージ (スライス)	¥ 650 / each
Jamon serrano ハモンセラノー	¥ 1,200 / 100g
Salami milanese ミラノ風サラミ	¥ 1,200 / 100g
Jambon ham (Boneless) ジャンボンハム	¥ 1,800 / each
Pork rilette ポークリエット	¥ 2,400 / each
Potted chicken liver paste ポット入りチキンレバーペースト	¥ 2,400 / each
Salmon rilette サーモンリエット	¥ 2,400 / each
Potted shrimp paste ポット入りシュリンプペースト	¥ 2,400 / each

CHEESE チーズ

Old Dutch Master オールドダッチマスター	¥ 1,000 / 130g
Brie ブリー	¥ 1,200 / 110g
Gorgonzola ゴルゴンゾーラ	¥ 1,300 / 100g
Mimolette ミモレット	¥ 1,800 / 100g

All prices are subject to 8% consumption tax.
上記の金額には消費税が含まれております。

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。

OLIVE オリーブ

Green olives グリーンオリーブ	¥ 360 / 100g
Giant green olives 大粒グリーンオリーブ	¥ 380 / 100g
Black sweet olives ブラックスイートオリーブ	¥ 500 / 100g
Semi dried tomatoes セミドライトマト	¥ 720 / 100g
Black olives ブラックオリーブ	¥ 830 / 100g

DESSERT デザート

Lemon and lime tart レモンライムタルト	¥ 500 / each
Chocolate and fig cake チョコレートと無花果のケーキ	¥ 500 / each
Pumpkin & sweet potato pudding 南瓜と安納芋のプリン	¥ 580 / each
Pear clafoutis and crumble 洋梨のクラフティーとクランブル	¥ 620 / each
Tiramisu ティラミス	¥ 650 / each
Strawberry tart 苺のタルト	¥ 650 / each
Apple pie アップルパイ	¥ 700 / each
Japanese chestnut tart 和栗のタルト	¥ 720 / each

All prices are subject to 8% consumption tax.

上記の金額には消費税が含まれております。

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。