



Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

For inquiries, please contact us at Kozue Reception.
+81-3-5323-3460 tyoph.kozue@hyatt.com

RAKU 楽

| | | |
|---|------|----------------------|
| <i>Persimmon, duck breast, walnuts paste</i> | 先付 | 代白柿 合鴨蒸しコース 胡桃白酢餡 |
| <i>Clear soup, turnip, cod, cod milt, shiitake</i> | お椀 | 蕪ら羹仕立 真鱈昆布締め 雲子 椎茸 |
| <i>Prime tuna, squid and sweet prawn sashimi</i> | 造り | 本鮪中とろ 紋甲烏賊 甘海老 |
| <i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i> | 八寸 | 七品盛り |
| <i>Grilled flounder, deep fried taro, yuzu miso sauce</i> | 焼物 | 笹鱈若狭焼き 甚五右エ門芋カツ 柚子味噌 |
| <i>Simmered Yonezawa pork, radish, yuzu</i> | 進肴 | 米沢豚酒汐煮 聖護院大根含め煮 針柚子 |
| <i>Steamed rice, ice fish, soft scrambled egg</i> | 食事 | 白魚玉締めご飯 汁 香の物 |
| <i>Green tea mousse, red bean paste, green tea cream</i> | デザート | 抹茶ムース 粒あんと抹茶クリーム添へ |

¥13,000

TAKUMI 匠

| | | |
|---|------|-----------------------------------|
| <i>Snow crab, spinach, vinaigrette</i> | 先付 | 香箱蟹汐煎り 小巻宝蓮草 蟹酢 |
| <i>Steamed rice, ice fish, salted sea cucumber innards</i> | 向付 | 白魚とこのわたの飯蒸し |
| <i>Clear soup, tilefish, turnip</i> | お椀 | 薄葛仕立 甘鯛の蕪蒸し |
| <i>Prime tuna, filefish and sweet prawn sashimi</i> | 造り | 本鮪とろ 皮剥ぎ葱巻 甘海老 |
| <i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i> | 八寸 | 九品盛り |
| <i>Grilled yellowtail, grated radish, leek, ginkgo nuts</i> | 焼物 | 寒鰯黄身大根焼き 鴨頭葱 翡翠銀杏 |
| <i>Simmered quail dumpling, taro</i> | 進肴 | 鶉真薯 甚五右エ門芋含め煮 |
| <i>Steamed rice "Yumegokochi", salmon roe or soba noodles, hot sesame broth</i> | 食事 | 新米「夢ごち」釜焚きご飯 鮭筋子 焼海苔 又は 温胡麻汁蕎麦 |
| <i>Kabosu mousse, custard sauce, apple soup</i> | デザート | かぼすのムース釜黄身ソース射込み 林檎スープ |

¥17,000

YUU 邑

| | | |
|---|------|--|
| <i>Snow crab, crab innards, mibuna, vinaigrette jelly</i> | 先付 | 松葉蟹と壬生菜蟹味噌和へ 蟹酢ゼリー |
| <i>Hot sesame tofu dumpling, sea urchin, sesame sauce</i> | 向付 | 温純白白胡麻豆腐 生海胆 赤玉胡麻ソース |
| <i>Clear soup, blowfish tofu, leek</i> | お椀 | 薄葛仕立 河豚うずみ豆腐 鴨頭葱 |
| <i>Prime tuna, filefish and sweet prawn sashimi</i> | 造り | 本鮪とろ 皮剥ぎ葱巻 甘海老 |
| <i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i> | 八寸 | 九品盛り |
| <i>Sukiyaki, Matsusaka beef sirloin, maitake, egg</i> | 焼物 | 松阪牛サーロイン鋤焼 舞茸 温玉 |
| <i>Hot pot, softshell turtle dumpling, turnip</i> | 進肴 | 丸鍋 兜すっぽん真薯 聖護院蕪 |
| <i>Steamed rice "Yumegokochi", salmon roe or soba noodles, hot sesame broth</i> | 食事 | 新米「夢ごち」釜焚きご飯 鮭筋子 焼海苔 又は 温胡麻汁蕎麦 牡丹蕎麦 |
| <i>Baked sweet potato</i> | デザート | 紅はるかの石焼芋 |

¥22,000

SHUN 旬

| | |
|---|----------------------------|
| <i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i> | 前菜 九品盛り |
| <i>Prime tuna, yellowtail and sweet prawn sashimi</i> | 造り 本鮪中とろ 鰯 甘海老 |
| <i>Matsusaka beef sirloin "shabu-shabu"</i> | 松阪牛サーロイン肉のしゃぶしゃぶ |
| <i>Vegetables</i> | 野菜各種 |
| <i>Egg noodles, milk soup</i> | 月光麺 飛鳥仕立 |
| <i>Musk melon "Amane", cyder jelly</i> | デザート 幻のマスクメロン"天使音" サイダーゼリー |

¥16,000

YOH 曜

| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| <i>Blowfish aspic</i> | 先付 河豚皮の煮凝り |
| <i>Hassun, 9 kinds of delicacies</i> | 前菜 九品盛り |
| <i>Thinly sliced blowfish sashimi</i> | 造り 河豚薄造り |
| <i>Blowfish and vegetable hot pot</i> | ちり鍋 河豚ちり鍋 野菜各種 |
| <i>Blowfish porridge, pickles</i> | 食事 河豚雑炊 香の物 |
| <i>Sponge cake, sesame ice cream</i> | デザート トランプ焼き 胡麻のアイスクリーム |

¥23,000

BLOWFISH DELICACIES ふぐ一品料理

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| <i>Thinly sliced raw blowfish</i> | ふぐ薄造り ¥8,500 |
| <i>Blowfish and vegetable hot pot</i> | ふぐちり鍋 ¥8,500 |
| <i>Deep fried blowfish</i> | ふぐ唐揚 ¥3,500 |
| <i>Blowfish aspic</i> | 煮ごごり ¥2,000 |
| <i>Boiled blowfish skin</i> | 皮湯引き ¥2,500 |
| <i>Blowfish porridge</i> | 雑炊セット ¥1,500 |

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。
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。

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

APPETIZER 前菜

| | |
|--|-----------------------------|
| <i>Assorted Japanese delicacies</i> | 前菜九品盛り ¥1,800 |
| <i>Persimmon, duck breast, walnuts paste</i> | 代白柿 合鴨蒸しローズ 胡桃白酢餡 ¥1,400 |
| <i>Hot sesame tofu dumpling, sea urchin, sesame sauce</i> | 温純白白胡麻豆腐 生海胆 赤玉胡麻ソース ¥1,600 |
| <i>Snow crab, crab innards, mibuna, vinaigrette jelly</i> | 松葉蟹と壬生菜蟹味噌和へ 蟹酢ゼリー ¥3,500 |
| <i>Steamed rice, ice fish, salted sea cucumber innards</i> | 白魚とこのわたの飯蒸し ¥1,700 |
| <i>Kelp with herring roe, bonito flakes</i> | 子持昆布 美味出汁 花かつお ¥1,600 |
| <i>Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla</i> | 自家製唐墨 紫蘇卸し添へ ¥1,800 |
| <i>Mackerel sushi, sesame, dried seaweed, pickled turnip</i> | 鯖寿司炙り 胡麻 帯海苔 菊花蕪ら ¥2,600 |
| <i>Snow crab, spinach, vinaigrette</i> | 香箱蟹汐煎り 小巻宝蓮草 蟹酢 ¥3,000 |
| <i>Snow crab, crab innards, vinaigrette jelly</i> | 松葉かに 1/4杯 蟹味噌 蟹酢 時価 |

SASHIMI 刺身

| | |
|---|--------------------|
| <i>Assorted sashimi</i> | 造り盛り合わせ ¥6,000~ |
| <i>Prime tuna</i> | 本まぐろ とろ 中とろ ¥4,500 |
| <i>Red tuna</i> | 本まぐろ 赤身 ¥2,500 |
| <i>Minced tuna with leek, dried seaweed</i> | 本まぐろ すき身 ¥1,800 |
| <i>Bonito</i> | 戻り鰹 ¥2,500 |
| <i>Filefish</i> | かわはぎ ¥2,500 |
| <i>Yellowtail</i> | ぶり ¥2,100 |
| <i>Squid</i> | 紋甲いか ¥1,800 |
| <i>Sweet prawn</i> | 甘海老 ¥1,600 |
| <i>Sea urchin</i> | 生うに ¥1,700 |

GRILLED 焼物

| | |
|---|-----------------------------|
| <i>Flounder, deep fried taro, yuzu miso sauce</i> | 笹鰯若狭焼き 甚五右エ門芋カツ 柚子味噌 ¥2,200 |
| <i>Yellowtail, grated radish, leek, ginkgo nuts</i> | 寒鰯黄身大根焼き 鴨頭葱 翡翠银杏 ¥2,300 |
| <i>Kinki rockfish with noto salt</i> | きんき能登塩焼き ¥4,800 |
| <i>Flounder with noto salt</i> | 真子かれい塩焼き ¥2,700 |
| <i>Wagyu beef tenderloin, vegetables</i> | 黒毛和牛フィレ肉ステーキ 温野菜 ¥9,700 |
| <i>Sukiyaki, Matsusaka beef sirloin, maitake, egg</i> | 松阪牛サーロイン鋤焼 舞茸 温玉 ¥4,300 |

SIMMERED 煮物

| | |
|--|----------------------------|
| <i>Hot pot, softshell turtle dumpling, turnip</i> | 丸鍋 兜すっぽん真薯 聖護院蕪 ¥3,700 |
| <i>Quail dumpling, taro</i> | 鶉真薯 甚五右エ門芋含め煮 ¥2,100 |
| <i>Yonezawa pork, radish, yuzu</i> | 米沢豚酒汐煮 聖護院大根含め煮 針柚子 ¥1,800 |
| <i>Yellowtail, radish, mibuna</i> | 塩ぶり大根 加賀源助大根 壬生菜巻 ¥1,900 |
| <i>Seabream head, burdock, seaweed, ginger</i> | 真鯛兜あら焚き 牛蒡 若布 生姜 ¥3,500 |
| <i>Kinki rockfish, sweet soy sauce</i> | きんき煮付け ¥4,800 |
| <i>Flounder, sweet soy sauce</i> | 真子かれい煮付け ¥2,700 |
| <i>Deep fried flounder, grated radish, broth</i> | 真子かれい煮卸し ¥2,800 |
| <i>Clear soup, turnip, cod, cod milt, shiitake</i> | 蕪ら羹仕立 真鱈昆布締め 雲子 椎茸 ¥2,500 |

SHOKUJI 食事

| | |
|---|------------------------------|
| <i>Steamed rice, ice fish, soft scrambled egg</i> | 白魚玉締めご飯 汁 香の物 ¥2,400 |
| <i>Steamed rice "Yumegokochi", salmon roe</i> | 新米「夢ごこち」釜焚きご飯 鮭筋子 焼海苔 ¥2,200 |
| <i>Soba noodles, hot sesame broth, maitake, leek</i> | 温胡麻汁蕎麦 舞茸 九条葱 ¥1,600 |
| <i>Steamed rice with bonito and kelp broth, plum, seaweed</i> | 梅茶漬け もみ海苔 三つ葉 ¥1,200 |

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。

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。

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

デザート
DESSERTS

かぼすのムース釜黄身ソース射込み 林檎の密煮 黒豆 林檎スープ
Kabosu mousse, custard sauce, apple compot, black bean, apple soup ¥1,400

紅はるかの石焼き芋 松葉チップス添へ
Baked sweet potato, deep fried noodles ¥1,300

和栗のモンブラン 蕎麦仕立 栗秘汐煮 生クリーム 汐山葵添へ
Mont blanc, Japanese chestnuts cream, simmered chestnuts, whipped cream, wasabi salt ¥1,500

お米のティラミスそば粉包み 挽茶と黄な粉掛け 濃茶ソース
Rice tiramisu, buckwheat cr pe, soybean flour, green tea sauce

トランプ焼き 胡麻のアイスクリーム 小玉あんこ 干柿 メープルシロップ掛け 黄身ソース添へ
Sponge cake, sesame ice cream, red bean paste, dried persimmon, maple cyrup, custard sauce ¥1,300

抹茶ムース 粒あんと抹茶クリーム添へ のし梅 黄身ソース
Green tea mousse, red bean paste, green tea cream, plum jelly, custard sauce ¥1,300

幻のマスクメロン「天使音」 サイダーゼリー 飴細工
Musk melon "Amane", cyder jelly, candy ¥2,000

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。
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。

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

Sukiyaki, wagyu beef sirloin, maitake, egg