



## Dinner Menu

---

PARK HYATT TOKYO™

---

For inquiries, please contact us at Kozue Reception.  
+81-3-5323-3460 [tyoph.kozue@hyatt.com](mailto:tyoph.kozue@hyatt.com)

## RAKU 楽

|   |      |                        |
|---|------|------------------------|
| <i>Hot sesame tofu dumpling, shrimp, mountain caviar</i>              | 先付   | 温柚子胡麻豆腐茶巾 海老 とんぶり 胡麻醤油 |
| <i>Clear soup, quail dumpling, turnip, shiitake, leek</i>             | お椀   | 丸仕立 鶉真薯 聖護院蕪ら 椎茸 かもし葱  |
| <i>Prime tuna, yellowtail and squid sashimi</i>                       | 造り   | 本鮪中とろ 寒鰯 紋甲烏賊          |
| <i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>                                  | 八寸   | 七品盛り                   |
| <i>Grilled yellowtail, grated radish, egg yolk, leek, ginkgo nuts</i> | 焼物   | 寒鰯黄身大根焼き 鴨頭葱 翡翠銀杏      |
| <i>Simmered snow crab dumpling, taro, carrot, burdock</i>             | 進肴   | 津合蟹真薯 海老芋土佐煮 金時人参 堀川牛蒡 |
| <i>Steamed rice "Yumegokochi", salmon roe</i>                         | 食事   | 新米「夢ごち」釜炊きご飯 鮭筋子 焼き海苔  |
| <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      |

¥13,000

## TAKUMI 匠

|  |      |                         |
|--|------|-------------------------|
| <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>Monkfish liver, egg yolk, sansho pepper, wine sauce</i>     | 向付   | 鮫肝玉子巣籠り 山椒塩 ワイン蜜たれ      |
| <i>Clear soup, yellowtail, grated radish, shiitake, turnip</i> | お椀   | 蕪ら羹仕立 寒鰯 煮麺 椎茸 芽蕪ら      |
| <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 barracuda, deep fried taro, yuzu</i>                | 焼物   | 鮪幽庵焼き杉板包み 海老芋土佐煮唐揚げ     |
| <i>Hot pot, duck breast dumpling, leek, seri, shiitake</i>     | 進肴   | 鴨鍋 だき身 つくね 九条葱 長芹 椎茸    |
| <i>Steamed rice, crab, soft scrambled egg or soba noodles</i>  | 食事   | 香箱玉締めご飯 又は つけ蕎麦 蒸し豚 九条葱 |
| <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      |

¥17,000

## YUU 邑

|   |      |                          |
|---|------|--------------------------|
| <i>Snow crab, mibuna, kelp, vinaigrette</i>                             | 先付   | 香箱蟹 小巻壬生菜 若布 蟹酢          |
| <i>Steamed rice, snow crab, crab innards</i>                            | 向付   | 松葉蟹の飯蒸し 蟹味噌和へ 銀餡 酢橘酢     |
| <i>Clear soup, tilefish, grated turnip, lily bulb, carrot, kikurage</i> | お椀   | 薄葛仕立 甘鯛の蕪ら蒸し 百合根 金時人参 木耳 |
| <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 rosy seabass, miso sauce, turnip, chicken breast</i>         | 焼物   | のど黒西京焼き 赤玉ソース 葉付き小蕪ら鶏油焼き |
| <i>Simmered wild boar, turnip, leek, sesame cake</i>                    | 進肴   | 骨付き猪酒汐煮 聖護院大根 九条葱 胡麻麩    |
| <i>Steamed rice, ice fish soft scrambled egg or soba noodles</i>        | 食事   | 白魚の玉締めご飯 又は つけ蕎麦 蒸し豚 九条葱 |
| <i>Kabosu mousse, custard sauce, apple comport</i>                      | デザート | かぼすのムース釜 黄身ソース射込み 林檎の蜜煮  |

¥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 寒鰯 甘海老           |
| <i>Yonezawa beef sirloin "shabu-shabu"</i>               | 米沢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>Mont blanc, Japanese chestnuts cream, wasabi salt</i> | デザート 和栗のモンブラン 蕎麦仕立て 汐山葵添へ |

¥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>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 |

¥23,000

## BLOWFISH DELICACIES ふぐ一品料理

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <i>Thinly sliced raw blowfish</i>     | ふぐ薄造り ¥8,700 |
| <i>Blowfish and vegetable hot pot</i> | ふぐちり鍋 ¥8,700 |
| <i>Deep fried blowfish</i>            | ふぐ唐揚 ¥3,900  |
| <i>Blowfish aspic</i>                 | 煮ごごり ¥2,100  |
| <i>Boiled blowfish skin</i>           | 皮湯引き ¥2,800  |
| <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>Hot sesame tofu dumpling, shrimp, mountain caviar</i>      | 温柚子胡麻豆腐茶巾 海老 とんぶり 胡麻醤油 ¥1,200 |
| <i>Monkfish liver, egg yolk, sansho pepper, wine sauce</i>    | 鮫肝玉子巣籠り 山椒塩 ワイン蜜たれ ¥1,500     |
| <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 ¥4,300     |
| <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>Boiled snow crab, crab roe, spinach, crab vinaigrette</i>  | 香箱蟹 小巻宝蓮草 蟹酢 ¥3,800           |
| <i>Boiled snow crab 1/4, crab innards, ginger vinaigrette</i> | 松葉かに 1/4杯 蟹味噌 生姜蟹酢 ¥8,000     |

## SASHIMI 刺身

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <i>Assorted sashimi</i>                     | 造り盛り合わせ ¥6,000~       |
| <i>Prime tuna</i>                           | 本まぐろ utoro 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>                           | 寒ぶり ¥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>Yellowtail, grated radish, egg yolk, leek, ginkgo nuts</i> | 寒鰯黄身大根焼き 鴨頭葱 翡翠銀杏 ¥2,300   |
| <i>Barracuda, deep fried taro, yuzu</i>                       | 鰯幽庵焼き杉板包み 海老芋土佐煮唐揚げ ¥2,300 |
| <i>Rosy seabass, miso sauce, turnip, chicken breast</i>       | のど黒西京焼き 葉付き小蕪ら鶏油焼き ¥3,500  |
| <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>Wagyu beef sirloin, vegetables</i>                         | 黒毛和牛サーロイン石焼き 温野菜 ¥4,300    |

## SIMMERED 煮物

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <i>Wild boar, turnip, leek, sesame cake</i>                             | 骨付き猪酒汐煮 聖護院大根 九条葱 胡麻麩 ¥3,500    |
| <i>Hot pot, duck breast dumpling, leek, seri, shiitake</i>              | 鴨鍋 だき身 つくね 九条葱 長芹 椎茸 ¥3,200     |
| <i>Snow crab dumpling, taro, carrot</i>                                 | 津合蟹真薯 海老芋土佐煮 金時人参 ¥2,100        |
| <i>Yellowtail, radish, spinach, millet cake</i>                         | 汐鰯大根 寒締宝蓮草巻 粟麩 ¥1,800           |
| <i>Seabream head, burdock, seaweed, ginger</i>                          | 真鯛兜あら焼き 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, tilefish, grated turnip, lily bulb, carrot, kikurage</i> | 甘鯛の蕪ら蒸し 百合根 金時人参 木耳 亀甲あん ¥3,100 |

## SHOKUJI 食事

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <i>Steamed rice "Yumegokochi", salmon roe, dried seaweed</i> | 新米「夢ごこち」釜焚きご飯 鮭筋子 焼海苔 ¥2,200 |
| <i>Steamed rice, ice fish, soft scrambled egg</i>            | 白魚玉締めご飯 汁 香の物 ¥1,700         |
| <i>Soba noodles, steamed pork, hot broth</i>                 | つけ蕎麦 牡丹蕎麦 蒸し豚炙り 温つゆ ¥1,800   |
| <i>Steamed rice 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 compote, black bean, apple soup ¥1,300*

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 crêpe, soybean flour, green tea sauce ¥1,300*

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 syrup, custard sauce ¥1,400*

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 ¥1,400*

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*