



Dinner A La Carte Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

APPETIZER 前菜

<i>Assorted Japanese delicacies</i>	前菜九品盛り ¥1,800
<i>逸 - Crushed tofu, snow crab, fig, shimeji, chrysanthemum</i>	白和へ 渡り蟹汐蒸し 無花果 丹波占地 菊花二種 ¥1,500
<i>Chrysanthemum, duck breast, short neck clam</i>	菊花和へ 合鴨コース 浅蜆 白芋茎 ¥1,300
<i>Homemade dried mullet roe, grated radish with perilla</i>	自家製唐墨 紫蘇卸し和へ ¥1,800
<i>Kelp with herring roe, dried bonito flakes</i>	子持ち昆布 花鱈 ¥1,700
<i>Conger eel sushi, Japanese pepper, sesame, pickled ginger</i>	穴子握り炙り 青実山椒 白胡麻 新生姜甘酢漬け ¥2,800

SASHIMI 刺身

<i>Assorted sashimi</i>	造り盛り合わせ ¥6,000
<i>Prime tuna</i>	本まぐろ 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 ¥1,900
<i>Amberjack</i>	間八 ¥2,000
<i>Sweet prawn</i>	甘海老 ¥1,600
<i>Squid</i>	煽り烏賊 ¥2,200
<i>Sea urchin</i>	生雲丹 ¥3,600

GRILLED 焼物

<i>逸 - Grilled butter fish, eggplant, sesame</i>	真奈鱈幽庵焼き 賀茂茄子利休焼き ¥3,800
<i>Rosy seabass, pickled ginger, sudachi</i>	のど黒酒汐焼き 新生姜甘酢漬け 酢橘 ¥4,500
<i>Tilefish, turnip, eggplant, maitake</i>	甘鯛若狭焼 小蕪 秋茄子 舞茸煮浸し ¥3,000
<i>Kinki rockfish with Noto salt</i>	きんき能登塩焼き ¥4,800
<i>Wagyu beef tenderloin, vegetables</i>	黒毛和牛肉フィレ炙り焼き 温野菜 ¥9,500
<i>Matsutake, sudachi, ponzu, olive salt</i>	松茸炭火焼き 酢橘 割ボン酢 オリーブ塩 ¥6,000

SIMMERED 煮物

<i>逸 - Hot pot, wagyu beef sirloin, matsutake, taro, soft boiled egg</i>	和牛肉サーロイン鋤煮 松茸 里芋 温玉 ¥4,300
<i>Deep fried Spanish mackerel, grated radish, eggplant, shimeji</i>	鱈煮卸し 賀茂茄子 丹波占地 ¥2,100
<i>Kinki rockfish, sweet soy sauce</i>	きんき煮つけ ¥4,800
<i>Clear soup, pike eel, matsutake, ginkgo nuts, sudachi</i>	土瓶蒸し 鱧 松茸 銀杏 酢橘 ¥3,800

SHOKUJI 食事

<i>逸 - Steamed rice, matsutake, miso soup, pickles</i>	松茸釜炊きご飯 汁 香の物 ¥3,600
<i>Steamed rice, smoked salmon, salmon roe, miso soup, pickles</i>	鮭温薫といくらの釜炊きご飯 汁 香の物 ¥2,500
<i>Soba noodles, duck breast, green onion, maitake, hot broth</i>	温鴨汁蕎麦 だき身 九条葱 舞茸 温つゆ ¥1,600
<i>Steamed rice in kelp broth, pickled plum, seaweed, pickles</i>	梅茶漬け もみ海苔 三つ葉 香の物 ¥1,200

逸 - Chef's recommendation 料理長おすすめの逸品