



## Lunch 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)

## GEN 玄

<i>2 kinds of soba noodles</i>	蕎麦	二八蕎麦 更科蕎麦
<i>Goby fish and kikuna tempura</i>	天麩羅	はぜ 菊菜
<i>Simmered salmon dumpling, taro</i>	煮物	鮭入りひろうす 海老芋含め煮
<i>Steamed rice, chicken breast, vegetables, mitsuba</i>	ご飯	若鶏の紅葉ご飯 微塵三つ葉
<i>Pickled vegetables</i>	香の物	近江漬け 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Kabosu mousse, custard sauce</i>	デザート	かぼすのムース 黄身ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶	麗 または 清

¥2,300

## GOROKU TENDON 合鹿天井

<i>Tempura, sweet soy sauce, steamed rice</i>	天井	天使の海老 はぜ 野菜四種
<i>Simmered salmon dumpling, taro</i>	煮物	鮭入りひろうす 海老芋含め煮
<i>Miso soup, nameko, tofu, leek</i>	汁	滑子 絹豆腐 洗葱
<i>Pickled vegetables</i>	香の物	近江漬け 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Kabosu mousse, custard sauce</i>	デザート	かぼすのムース 黄身ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶	麗 または 清

¥2,800

## WAKA 稚

<i>Grilled Wagyu beef sirloin, vegetables</i>	肉	黒毛和牛サーロイン肉石焼き 温野菜
<i>or</i>	又は	
<i>Grilled blue fish, bonito sashimi</i>	魚	白むつ胡麻南蛮焼きと戻り鰹の造り
<i>Simmered salmon dumpling, taro</i>	煮物	鮭入りひろうす 海老芋含め煮
<i>Steamed rice, chicken breast, vegetables, mitsuba</i>	ご飯	若鶏の紅葉ご飯 微塵三つ葉
<i>Miso soup, nameko, tofu, leek</i>	汁	滑子 絹豆腐 洗葱
<i>Pickled vegetables</i>	香の物	近江漬け 胡瓜 沢庵 昆布有馬煮
<i>Kabosu mousse, custard sauce</i>	デザート	かぼすのムース 黄身ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶	麗 または 清

¥3,500

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。

上記料金の別途、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.

## KOZUE 梢

<i>Hot sesame tofu dumpling, miso sauce</i>	先付	温純白胡麻豆腐 赤玉ソース
<i>Clear soup, short neck clam dumpling, maitake</i>	お椀	大浅蛸真薯 舞茸
<i>Bonito and yellowtail sashimi</i>	一の重	造り 戻り鰹赤身 鰯
<i>Japanese delicacies</i>		猪口 口取十品
<i>Grilled blue fish, pickled turnip</i>	二の重	白むつ胡麻南蛮焼き 菊花蕪ら
<i>Simmered salmon dumpling, taro</i>		鮭入りひろうす 海老芋含め煮
<i>Deep fried shrimp dumpling, Japanese chili</i>		海老真薯丹波揚げ 青唐辛子
<i>Steamed rice, chicken breast, vegetables</i>		若鶏の紅葉ご飯 微塵三つ葉
<i>Persimmon, sesame ice cream</i>	デザート	代白柿 胡麻のアイスクリーム

¥4,800

\*\*\*\*\*

## EN 圓

Available during weekdays 梢弁当平日特別プラン + ¥1,000

お食事は梢でお召し上がり頂き、ピークラウンジにてデザートと喫茶をお楽しみください。

Enjoy a lunch box at Kozue, followed by dessert and coffee at Peak Lounge.

## ETSU 悦

<i>Persimmon, duck breast, walnuts paste</i>	先付	代白柿 合鴨蒸しローズ 胡桃白酢餡
<i>Clear soup, turnip, cod, shiitake</i>	お椀	蕪ら羹仕立 鱈昆布締め 椎茸
<i>Bonito, yellowtail and squid sashimi</i>	造り	戻り鰹 鰯 紋甲烏賊
<i>Grilled salmon, Hassun, 5 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	秋鮭の温薫奉書焼と八寸五品
<i>Hot sesame tofu dumpling, miso sauce</i>	口直し	温胡麻豆腐 赤玉ソース
<i>Simmered yellowtail, radish, mibuna</i>	煮物	寒鰯大根酒汐煮 加賀源助大根 壬生菜巻
<i>Steamed rice, chestnuts, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	栗ご飯釜焚き 汁 香の物
<i>Mont blanc, Japanese chestnuts cream, wasabi salt</i>	デザート	和栗のモンブラン 栗秘汐煮 生クリーム 汐山葵添へ

¥7,500

## FUJI 不二

<i>Snow crab, spinach, vinaigrette</i>	先付	香箱蟹汐煎り 小巻法蓮草 蟹酢
<i>Clear soup, tilefish, turnip</i>	お椀	薄葛仕立 甘鯛の蕪蒸し
<i>Prime tuna, yellowtail and sweet prawn sashimi</i>	造り	本鮪中とろ 鰯 甘海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<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 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 or soba noodles</i>	食事	白魚玉締めご飯 または 胡麻汁蕎麦
<i>Rice tiramisu, buckwheat crêpe, soybean flourk</i>	デザート	お米のティラミス そば粉包み 挽茶と黄な粉掛け

¥10,000