



## 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>Conger eel, carrot and kikuna tempura</i>	天麩羅	穴子	金時人参 菊菜
<i>Simmered yellowtail, spinach</i>	煮物	汐鰯大根	寒締め宝蓮草
<i>Steamed rice, hijiki, mitsuba</i>	ご飯	ひじきご飯	微塵三つ葉 又は 白ご飯
<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	又は 清

¥2,300

## GOROKU TENDON 合鹿天井

<i>Tempura, sweet soy sauce, steamed rice</i>	天井	天使の海老	穴子	野菜四種
<i>Simmered yellowtail, spinach</i>	煮物	汐鰯大根	寒締め宝蓮草	
<i>Miso soup, nameko, tofu, leek</i>	汁	滑子	絹豆腐	割葱
<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	又は	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 spanish mackerel, bonito sashimi</i>	魚	鯖幽庵焼きと戻り鰹の造り	
<i>Simmered yellowtail, spinach</i>	煮物	汐鰯大根	寒締め宝蓮草
<i>Steamed rice, hijiki, mitsuba</i>	ご飯	ひじきご飯	微塵三つ葉 又は 白ご飯
<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	又は 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.

## KOZUE 梢

<i>Jellid duck breast, 3 kind of leeks, vinaigrette, mustard</i>	先付	合鴨と三大葱煮凝り 二杯酢 溶き辛子
<i>Clear soup, turnip, salmon dumpling, shiitake</i>	お椀	羹仕立 鮭真薯 聖護院蕪ら 椎茸
<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11品
<i>Grilled spanish mackerel, pickled turnip</i>	二の重	鱈幽庵焼き 菊花蕪ら
<i>Simmered yellowtail, spinach</i>		汐鰯大根 寒締め宝蓮草
<i>Steamed crab dumpling, Japanese chili</i>		蟹しゅうまい 青唐 美味出汁
<i>Steamed rice, hijiki, Japanese pickles</i>		ひじきご飯 香の物
<i>Rice tiramisu, buckwheat crêpe, green tea sauce</i>	デザート	お米のティラミスそば粉のクレープ博多 濃茶ソース

¥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>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 かもじ葱
<i>Bonito, yellowtail and squid sashimi</i>	造り	戻り鰹 寒鰯 紋甲烏賊
<i>Grilled yellowtail, Hassun, 5 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	寒鰯黄身大根焼きと八寸五品
<i>Jellied duck breast, 3 kind of leeks, vinaigrette, mustard</i>	口直し	合鴨と三大葱煮凝り 二杯酢 溶き辛子
<i>Simmered tilefish, grated turinip, lily bulb, carrot, kikurage</i>	煮物	甘鯛の蕪蒸し 百合根 金時人参 木耳
<i>Steamed rice, ice fish, soft scrambled egg</i>	食事	白魚玉締めご飯 汁 香の物
<i>Baked sweet potato, deep fried noodles</i>	デザート	紅はるかかの石焼芋 松葉チップス

¥7,500

## FUJI 不二

<i>Steamed rice, snow crab, crab innards</i>	先付	津合蟹の飯蒸し 蟹味噌和へ 銀餡 酢橘酢
<i>Clear soup, yellowtail, grated radish, shiitake, turnip</i>	お椀	蕪ら羹仕立 汐鰯 煮麺 椎茸 芽蕪ら
<i>Bonito, squid and sweet prawn sashimi</i>	造り	戻り鰹 紋甲烏賊 甘海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled barracuda, deep fried taro</i>	焼物	鰯幽庵焼き杉板包み 海老芋土佐煮唐揚げ
<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 "Yumegokochi", salmon roe or soba noodles, steamed pork, hot broth</i>	食事	新米「夢ごこち」釜炊きご飯 鮭筋子 焼き海苔 又は つけ蕎麦 蒸し豚炙り 温つゆ
<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

¥10,000