



Lunch Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

WAKA 稚

<i>Grilled Wagyu beef sirloin, vegetables</i>	肉	黒毛和牛サーロイン肉朴葉石焼き 温野菜
<i>or</i>	又は	
<i>Grilled spanish mackerel, bonito sashimi</i>	魚	鱈黒七味焼きと初かつおのお造り
<i>Soy bean pulp, lily bulb, leek, pine nut, wolfberry</i>	煮物	卵の花 百合根 九条葱 松の実 くこの実
<i>Steamed rice, green pea, cherry blossom</i>	ご飯	碓井豆ご飯 桜花
<i>Miso soup, deep fried tofu, butterbur</i>	汁	厚揚げ 笹蕨
<i>Pickled vegetables</i>	香の物	春大根塩麹漬け 胡瓜 昆布有馬煮
<i>Rice ice cream, monaka, custard sauce</i>	デザート	お米のアイスクリーム最中射込み 黄身ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶	麗 または 清

¥3,500

KOZUE 梢

<i>Soy bean pulp, shrimp, lily bulb, pine nut, wolfberry</i>	先付	卵の花 小海老 百合根 松の実 くこの実
<i>Clear soup, turbot, egg tofu, carrot</i>	お椀	清汁仕立 平目葛打ち 玉子豆腐 帯人参
<i>Bonito and squid sashimi</i>	一の重	造り 初かつお するめ烏賊巣籠り 温玉
<i>Japanese delicacies</i>		猪口 口取十品
<i>Grilled flounder, pickled ginger</i>	二の重	からす鰯黒七味焼き 新生姜甘酢漬け
<i>Simmered pork, leek, soft scrambled egg, burdock</i>		餅豚と九条葱玉締め 笹欠き牛蒡
<i>Potato croquette, red miso sauce</i>		新じゃが芋クリームカツ 赤玉味噌ソース
<i>Steamed rice, green pea, cherry blossom</i>		碓井豆ご飯 桜花
<i>Green tea mousse, red bean paste, coconut milk soup</i>	デザート	抹茶ムース粒あん寄せ ココナッツミルクスープ

¥4,800

ETSU 悦

<i>Mugwort sesame tofu, lily bulb, soy milk broth, plum</i>	先付	蓬胡麻豆腐 花卉百合根 豆乳餡 梅肉
<i>Clear soup, scallop dumpling, carrot, shimeji</i>	お椀	清汁仕立 帆立真薯 帯金時人参 大黒占地
<i>Bonito and halfbeak sashimi</i>	造り	初かつお 細魚布香押し
<i>Grilled spanish mackerel, 5 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	鱈酒汐焼き 口取5品
<i>Soy bean pulp, shrimp, lily bulb, pine nut, wolfberry</i>	口直し	卯の花 小海老 百合根 松の実 くこの実
<i>Hot pot, spring vegetables, pork</i>	煮物	春野菜沢煮鍋 餅豚酒汐煮
<i>Steamed rice, sakura shrimp, icefish, soft scrambled egg</i>	食事	桜海老と白魚玉締めご飯 汁 香の物
<i>White sesame bavarian cream, mango, black beans</i>	デザート	白胡麻とマンゴーのババロア 黒豆

¥7,500

FUJI 不二

<i>Boiled firefly squid, udo, vinaigrette jelly</i>	先付	蛸烏賊 独活 黄身酢 土佐酢ゼリー
<i>Clear soup, blowfish tofu, shimeji, leek</i>	お椀	薄葛仕立 河豚豆腐 大黒占地 かもし葱
<i>Bonito, halfbeak and kuruma prawn sashimi</i>	造り	初かつお 細魚昆布香押し 車海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled turbot, potato croquette, dried mullet roe</i>	焼物	平目若狭焼き 新じゃが芋クリームカツ 降り唐墨
<i>Simmered conger eel, taro stem, green pea, ginger broth</i>	進肴	穴子旨煮 根芋白煮 確井豆 卸生姜餡
<i>Steamed rice, sakura shrimp, icefish, soft scrambled egg or soba noodles, tempura, hot broth</i>	食事	桜海老と白魚玉締めご飯 汁 香の物 又は 桜海老と三つ葉のかき揚げ蕎麦 天出汁
<i>Green tea mousse, red bean paste, coconut milk soup</i>	デザート	抹茶ムース粒あん寄せ ココナッツミルクスープ

¥10,000

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 inform 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.