



## 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)

## WAKA 稚

<i>Grilled Wagyu beef sirloin, vegetables</i>	肉	黒毛和牛サーロイン肉朴葉包み焼き 温野菜
	or	又は
<i>Grilled spanish mackerel, bonito sashimi</i>	魚	鯖味噌幽庵焼きと戻り鰹の造り
<i>Simmered taro and beef, maitake</i>	煮物	甚五右エ門芋と牛肉の田舎煮 舞茸
<i>Steamed rice, chestnuts, mitsuba</i>	ご飯	栗ご飯 微塵三つ葉
<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>Green tea mousse, custard sauce</i>	デザート	抹茶のムース 黄身ソース
<i>Kozue's blended tea</i>	梢ブレンド茶	麗 または 清

¥3,500

## KOZUE 梢

<i>Snow crab, persimmon, edamame with crashed tofu</i>	先付	津合蟹 富有柿 枝豆の白和へ
<i>Clear soup, mackerel, radish, carrot</i>	お椀	船場汁 鯖砵巻 大根 人参
<i>Bonito and amberjack sashimi</i>	一の重	造り 戻り鰹 間八
<i>Japanese delicacies</i>		猪口 口取十品
<i>Grilled spanish mackerel, pickled turnip</i>	二の重	鯖味噌幽庵焼き 菊花蕪ら
<i>Simmered taro and beef, maitake</i>		甚五右エ門芋と牛肉の田舎煮 舞茸
<i>Deep fried shrimp dumpling, Japanese chili</i>		海老真薯東寺揚げ 青唐辛子
<i>Steamed rice, chestnuts, Japanese pickles</i>		栗ご飯 微塵三つ葉
<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 of 博多

¥4,800

## ETSU 悦

<i>Sesame tofu, salmon roe, sesame soy sauce</i>	先付	温菊花胡麻豆腐 いくら 胡麻醤油
<i>Clear soup, chestnuts, potato dumpling, leek</i>	お椀	栗の十三夜仕立 後の月饅頭 薄葱
<i>Bonito, amberjack and squid sashimi</i>	造り	戻り鰹 間八 煽り烏賊
<i>Grilled spanish mackerel, Hassun, 5 kinds of delicacies</i>	焼物八寸	鱈幽庵杉板焼きと八寸五品
<i>Snow crab, persimmon, edamame with crashed tofu</i>	口直し	津合蟹 富有柿 枝豆の白和へ
<i>Simmered conger eel, taro, kikuna</i>	煮物	穴子旨煮 海老芋土佐煮 菊菜
<i>Steamed rice, salmon, miso soup, Japanese pickles</i>	食事	鮭ご飯 汁 香の物
<i>Rice tiramisu, buckwheat crepe</i>	デザート	お米のティラミス そば粉のクレープ包み

¥7,500

## FUJI 不二

<i>Salmon dumpling, salmon roe, soy milk soup</i>	先付	秋鮭の真薯湯葉包 いくら 豆乳スープ
<i>Clear soup, seabream, matsutake</i>	お椀	潮仕立 紅葉鯛 松茸
<i>Bonito, squid and sweet prawn sashimi</i>	造り	戻り鰹 煽り烏賊 甘海老
<i>Hassun, 7 kinds of delicacies</i>	八寸	七品盛り
<i>Grilled seabream, deep fried maitake</i>	焼物	宝楽焼き 甘鯛西京焼き 舞茸フライ
<i>Simmered duck breast dumpling, taro</i>	進肴	合鴨真薯 甚五右衛門芋含め煮
<i>Steamed rice, chestnuts, miso soup, pickles</i>	食事	栗ご飯釜焚き 汁 香の物
<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

¥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 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.