

NEW YORK BAR

Beverage Menu

PARK HYATT TOKYO™

For inquiries, please contact us at New York Bar Reception.

+81-3-5323-3458 tyoph.newyork@hyatt.com

BY THE GLASS グラスワイン

CHAMPAGNE シャンパン

"R" de Ruinart Brut アールドルイナール ブリュット	¥2,900
Laurent Perrier Cuvée Brut Rosé ローランペリエ キュヴェ ブリュット ロゼ	¥3,500
Billecart-Salmon Brut Rosé ビルカール サルモン ブリュット ロゼ	¥3,900
Ruinart Brut Blanc de Blancs ルイナール ブリュット ブランドブラン	¥4,400
Dom Pérignon Vintage 2009 ドンペリニヨン ヴィンテージ	¥4,800

WHITE WINE 白ワイン

Wines Of Substance Vineyard Collection Sauvignon Blanc Sunset Vineyard 2016, Washington ワインズ オブ サブスタンス ヴィンヤード コレクション ソーヴィニヨンブラン サンセット ヴィンヤード ワシントン	¥2,000
Ferdinand Albarino Lodi 2014, California ファーディナンド アルバリニョ ロダイ カリフォルニア	¥2,200
Sokol Blosser Estate Chardonnay Willamette Valley 2016, Oregon ソーコル ブロッサー エステート シャルドネ ウィラメット バレー オレゴン	¥2,500
Alpha Omega II Sauvignon Blanc Napa Valley 2015, California アルファ オメガ II ソーヴィニヨンブラン ナババレー カリフォルニア	¥3,300
Far Niente Chardonnay Napa Valley 2016, California ファア ニエンテ シャルドネ ナババレー カリフォルニア	¥4,200

ROSÉ WINE ロゼワイン

Union Wine Company Underwood Rosé 2016, Oregon Riesling Pinot Gris Muscat Pinot Noir Chardonnay Syrah ユニオンワインカンパニー アンダーウッド ロゼ オレゴン (リースリングピノグリ ミュスカピノノワール シャルドネ シラー)	¥2,200
---	--------

RED WINE 赤ワイン

Bogle Vineyards Reverence 2014, California Cabernet Sauvignon Merlot Malbec Petite Verdot ボーグル ヴィンヤーズ レヴェレンス カリフォルニア (カベルネソーヴィニヨンメルロー マルベック プティヴェルド)	¥2,200
Chalk Hill Pinot Noir Sonoma Coast 2014, California チョークヒル ピノノワール ソノマコースト カリフォルニア	¥2,500
Bedrock Old Vine Zinfandel 2016, California ベッドロック オールドヴァイン ジンファンテル カリフォルニア	¥2,700
Freemark Abbey Cabernet Sauvignon Napa Valley 2013, California フリーマーク アビー カベルネソーヴィニヨン ナババレー カリフォルニア	¥3,300
Jacob Martin Pinot Noir Willamette Valley 2015, Oregon ジェイコブ マーティン ピノノワール ウィラメット バレー オレゴン	¥3,700
The Prisoner Wine Company Thorn Merlot Napa Valley 2014, California ザプリズナー ワインカンパニー ソーンメルロー ナババレー カリフォルニア	¥4,300

SAKE 酒

Kikuizumi Daiginjo Aomori 喜久泉 大吟醸 青森	¥2,000 120ml
Katsuyama Sake Tasting Experience 勝山酒造 純酒 テイスティング エクスぺリエンス	¥4,500
DEN Junmai-Daiginjo, GEN Junmai-Daiginjo, KEN Junmai-Ginjo 伝 純米大吟醸、元 純米大吟醸、献 純米吟醸	

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.
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。

Cover Charge カバーチャージ
Per Person お一人様 ¥2,500
Sunday 日曜日
19:00 - 22:45
Monday - Wednesday 月曜日 - 水曜日
20:00 - 23:45
Thursday - Saturday 木曜日 - 土曜日
20:00 - 00:30

COCKTAILS カクテル

GRAIN グレーン

¥2,000

New York ニューヨーク	Maker's Mark, Pomegranate Juice, Lime Juice メーカーズマーク、ザクロジュース、ライムジュース
Manhattan マンハッタン	Templeton Rye, Carpano Antica Formula, Abbott's Bitters テンブルトンライ、カルパリアンティカフォーミュラー、アボッツビターズ
Espresso Martini エスプレッソマティーニ	Grey Goose, Espresso, Chocolate Bitters, Vanilla Syrup グレイグース、エスプレッソ、チョコレートビターズ、バニラシロップ
Old Fashioned オールドファッションド	Woodford Reserve Classic Style or US Style ウッドフォードリザーブ クラシックスタイル または USスタイル
Martini マティーニ	No.3, Noyilly Prat Dry No.3、ノイリーブラッドドライ
Monkey 52 モンキー 52	Monkey 47, Elderflower Syrup, Cucumber Juice, Lime Juice モンキー47、エルダーフラワーシロップ、キュウカンバージュース、ライムジュース

Vodka Martini

ウォッカ マティーニ

Grey Goose, Noyilly Prat Dry
グレイグース、ノイリーブラッドドライ

Cosmopolitan

コスモポリタン

Grey Goose, Grand Marnier, Cranberry Purée, Orange
グレイグース、グランマニエ、クランベリーピューレ、オレンジ

AGAVE アガベ

¥2,000

El Diablo エル ディアブロ	Patrón Silver, Cassis Purée, House Made Ginger Syrup パトロンシルバー、カシスピューレ、ハウスメイドジンジャーシロップ
Chilli Coriander Margarita チリコリアンダー マルガリータ	Patrón Añejo Chilli Infused, Coriander, Lime Juice, Salt Cider パトロンアネホ チリインフューズド、コリアンダー、ライムジュース、塩サイダー

Mocking Bird

モッキンバード

Sauza Tres Generaciones Plata Mint Infused, Agave Syrup, Lemon Juice
サウザスリージェネレーション プラタ ミントインフューズド、アガベシロップ、レモンジュース

GRAPE グレープ

¥2,000

Tuxedo Club タキシードクラブ	Remy Martin V.S.O.P, Lemon Salt, Beet Sugar Syrup, Abbott's Bitters レミーマルタンV.S.O.P、レモンソルト、甜菜糖シロップ、アボッツビターズ
Pisco Sour ピスコサワー	Alto Del Carmen, Lemon Juice, Abbott's Bitters, Egg White アルトデルカルメン、レモンジュース、アボッツビターズ、卵白
Negroni ネグロニ	"g"vine, Campari, Carpano Antica Formula ジーヴァイン、カンパリ、カルパリアンティカフォーミュラー
Moscow Mule モスクコムール	Ciroc, House Made Ginger Syrup, Lime Juice, Ginger Beer シロック、ハウスメイドジンジャーシロップ、ライムジュース、ジンジャービール
Bellini ベリーニ	Champagne, Peach Purée シャンパン、ピーチピューレ
French 75 フレンチ 75	Champagne, Tanqueray No.10, Lemon Juice, Sugar Syrup シャンパン、タンカレイNo.10、レモンジュース、シュガーシロップ
Jet City ジェットシティ	Kungfu Girl Riesling, Melon, Pear Syrup, Soda カンフーガールリースリング、メロン、洋梨シロップ、ソーダ

SUGAR CANE シュガー ケーン

¥2,000

Dark & Stormy ダーク&ストーミー	Bacardi White, Bacardi Black, House Made Ginger Syrup, Ginger Beer バカルディホワイト、バカルディブラック、ハウスメイドジンジャーシロップ、ジンジャービール
Piña Colada ピニャコラーダ	Bacardi 8, Coconut Water, Pineapple, Lemon Juice バカルディ8、ココナツウォーター、パイナップル、レモンジュース
Brazilian Julep ブラジリアン ジュレップ	Cachaça 51, Southern Comfort, Mint, Lime Juice カジャッサ51、サザンカンフォート、ミント、ライムジュース
New York Punch ニューヨークパンチ	Bacardi 8, Mango, Pineapple, Orange, Abbott's Bitters バカルディ8、マンゴー、パイナップル、オレンジ、アボッツビターズ
Caipirinha カイピリーニャ	Cachaça 51, Lime Juice, Manuka Honey カジャッサ51、ライムジュース、マスカハニー

DOUBLE MATURED ダブルマチュアード

¥2,400

Matured Fashioned マチュアードファッションド	Woodford Reserve Double Matured, Wasanbon, Abbott's Bitters ウッドフォードリザーブ ダブルマチュアード、和三盆、アボッツビターズ
Café Tini カフェティニ	Woodford Reserve Double Matured, Espresso, Vanilla Syrup ウッドフォードリザーブ ダブルマチュアード、エスプレッソ、バニラシロップ

Perfect New York

パーフェクト ニューヨーク

Woodford Reserve Double Matured, Pomegranate Juice, Lime Juice
ウッドフォードリザーブ ダブルマチュアード、ザクロジュース、ライムジュース

CREATIONS クリエイション

¥2,000

Ocean Drive オーシャンドライブ	Wa Bi Gin, Water Melon, Sesame Syrup, Lime Juice, Soda 和美人、スイカ、セサミシロップ、ライムジュース、ソーダ
L. I. T. エルアイティイー	Kikuizumi Daiginjo, Sakura Liqueur, Peachtree, Cranberry Drink 番久泉 大吟醸、サクラリキュール、ピーチツリー、クランベリードリンク

Radio City

ラジオシティ

Grey Goose Earl Grey Infused, Pink Pepper Syrup, Soda
グレイグースアールグレイインフューズド、ピンクペッパーシロップ、ソーダ

Carnegie Hall

カーネギーホール

Grey Goose Coffee Infused, White Chocolate, Beet Root
グレイグースコーヒーインフューズド、ホワイトチョコレート、ビーツ

MOCKTAILS モクテル

¥1,400

Catskill キャッツキル	Persimmon, Apricot Seed Syrup, Carbonated Earl Grey 柿、アプリコットシードシロップ、カーボネイテッドアールグレイ
Sheep Meadow シープメドウ	Melon, Passion Fruit, Matcha, Mint Tea メロン、パッションフルーツ、抹茶、ミントティー
Rainbow Room レインボールーム	Grapefruit, Orange Purée, House Made Ginger Syrup グレープフルーツ、オレンジピューレ、ハウスメイドジンジャーシロップ
Yankees Stadium ヤンキーススタジアム	Apple, Lemongrass Syrup, Asahi Dry Zero アップル、レモングラスシロップ、アサヒドライゼロ

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.
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。

SCOTCH スコッチ

BLENDED ブレンデッド

Ballantine's 17 yrs.	バランタイン 17年	¥1,850
Chivas Regal 18 yrs.	シーバス リーガル 18年	¥2,050
Dewar's 18 yrs.	デュワーズ 18年	¥2,200
Royal Salute 21 yrs.	ロイヤル サルット 21年	¥2,350
Old Parr Superior	オールド パー スーパー	¥2,400
Johnnie Walker Blue Label	ジョンニー ウォーカー ブルーラベル	¥2,950
Royal Household	ロイヤル ハウスホールド	¥4,700
Ballantine's 30 yrs.	バランタイン 30年	¥8,950

MALT モルト

SPEYSIDE スペイサイド

Glenfiddich 18 yrs.	グレンフィディック 18年	¥2,200
The Glenlivet 18 yrs.	ザ・グレンリベット 18年	¥2,250
The Glenlivet Code	ザ・グレンリベット コード	¥2,750
Glenfiddich 21 yrs.	グレンフィディック 21年	¥4,050
The Macallan 18 yrs.	マッカラン 18年	¥4,350
The Macallan 34 yrs. 1981	マッカラン 34年 1981	¥10,300
The Glenlivet 46 yrs. 1967	ザ・グレンリベット 46年 1967	¥14,050
The Macallan 25 yrs.	マッカラン 25年	¥20,000

HIGHLAND ハイランド

Clynelish 14 yrs.	クライネリッシュ 14年	¥1,800
Oban 14 yrs.	オーバン 14年	¥1,900
Glenmorangie 18 yrs.	グレンモーレンジ 18年	¥2,250

LOWLAND ローランド

Auchentoshan Three Wood	オーヘントッシュアン スリーウッド	¥2,000
-------------------------	-------------------	--------

ISLAY アイラ

Lagavulin 16 yrs.	ラガヴェーリン 16年	¥1,900
Ardbeg Corryvreckan	アードベッグ コリーブレッカン	¥2,100
Bowmore 18 yrs.	ボウモア 18年	¥2,100
Caol Ila 19 yrs. 1996	カリラ 19年 1996	¥3,050
Laphroaig 16 yrs. 2000	ラフロイグ 16年 2000	¥3,450
Bowmore 16 yrs. 1998	ボウモア 16年 1998	¥3,700
Bowmore Mizunara	ボウモア ミズナラ	¥10,450
Bowmore 25 yrs.	ボウモア 25年	¥10,500

SKYE スカイ

Talisker 18 yrs.	タリスカー 18年	¥2,150
------------------	-----------	--------

JAPANESE ジャパニーズ

BLENDED ブレンデッド

Ichiro's Malt Limited Edition	イチローズモルト リミテッド エディション	¥3,400
Hibiki 17 yrs.	響 17年	¥4,200
Fujisanroku 18 yrs. 2018	富士山麓 18年 2018	¥5,600
Hibiki 21 yrs.	響 21年	¥8,100
Hibiki 30 yrs.	響 30年	¥25,000

MALT モルト

Taketsuru 21 yrs.	竹鶴 21年	¥4,100
Haku shu 18 yrs.	白州 18年	¥6,800
Yamazaki 18 yrs.	山崎 18年	¥6,800
Taketsuru 25 yrs.	竹鶴 25年	¥13,500

JAPANESE WHISKY EXPERIENCE ジャパニーズウイスキーエクスペリエンス ¥9,600

Yamazaki 18 yrs. or Haku shu 18 yrs.	山崎 18年 または 白州 18年
Yoichi	余市
Miyagikyo	宮城峡

BOURBON バーボン

Evan Williams Single Barrel	エヴァン ウィリアムズ シングルバレル	¥1,700
Knob Creek Single Barrel	ノブ クリーク シングル バレル	¥1,750
Basil Hayden's	ベイゼル ヘイデン	¥1,800
I.W. Harper 12 yrs.	I.W.ハーバー 12年	¥1,800
Maker's Mark 46	メーカーズ マーク 46	¥1,800
Eagle Rare 10 yrs.	イーグル レア 10年	¥1,900
Four Roses Super Premium	フォア ローゼズ スーパー プレミアム	¥1,950
Wild Turkey 13 yrs.	ワイルド ターキー 13年	¥1,950
Woodford Reserve Double Oaked	ウッドフォード リザーヴ ダブルオークド	¥2,050
Blanton Gold	ブラントン ゴールド	¥2,700

IRISH & CANADIAN アイリッシュ & カナディアン

Bushmills Single Malt 16 yrs.	ブッシュミルズ シングルモルト 16年	¥2,300
Canadian Club 20 yrs.	カナディアン クラブ 20年	¥2,500

COGNAC コニャック

Martell Cordon Bleu	マーテル コルドン ブルー	¥2,650
Remy Martin X.O	レミー マルタン X.O	¥2,850
Hennessy X.O	ヘネシー X.O	¥3,150
Hennessy Paradis Imperial	ヘネシー パラディー アンペリアル	¥25,700
Remy Martin Louis XIII	レミー マルタン ルイ 13世	¥26,000
Richard Hennessy	リシャール ヘネシー	¥28,950

CALVADOS カルヴァドス

Coeur de Lion Pomme Prisonnière	クールド リオン ポム プリゾニエール	¥2,000
Château du Breuil Royal	シャトー デュ ブレイユ ロイヤル	¥3,400

GRAPPA グラッパ

Ornellaia (Eligo dell)	オルネライア (エリゴ デル)	¥2,300
Picolit (Picolit)	ピコリ (ピコリ)	¥3,900

PORT ポート

Taylor's Tawny Port 20 yrs.	テイラーズ トウニー ポート20年	¥2,700
-----------------------------	-------------------	--------

DRAFT BEER ドラフトビール

Asahi Premium Jukusen	アサヒ プレミアム 熟撰	¥1,300
52nd Indian Pale Ale	52nd インディアン ペール エール	¥2,000

BEER ビール

Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory	アサヒ、キリン、サッポロ、サントリー	¥1,300
Corona	コロナ	¥1,300
Samuel Adams	サミュエル アダムス	¥1,300
Anchor Liberty Ale, Guinness Stout	アンカー リバティエー エール、ギネス スタウト	¥1,300

NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール

Asahi Dry Zero	アサヒ ドライ ゼロ	¥1,100
----------------	------------	--------

SNACKS & MEALS スナック&食事

Miyazaki Caviar Premium, Traditional Condiments 20g 宮崎キャビア プレミアム トラディショナルコンディメンツ 20g	¥16,000
Kaviari: Kristal Caviar, Traditional Condiments キャヴィアアリ クリスタル キャビア トラディショナルコンディメンツ	30g ¥17,000 50g ¥25,000
Bar Nibbles ,Smoked Nuts, Yuzu Marinated Olives, Shrimp Popcorn バー ニブルス スモークナッツとオリーブの柚子マリネ シュリンプポップコーン	¥1,800
Crudités, Raw Spring Vegetables, Avocado Dip, Cocktail Sauce ベジタブルスティック アボカドディップ カクテルソース	¥2,900
Extremadura Bellota Iberico Raw Ham ,Tomato Salsa, Toasted Bread エクストレマドゥーラ イベリコペジータの生ハム トマトサルサとトーストブレッド	¥2,300
Hokkaido Sea Urchin Toast Braised Wagyu Brisket, Onion Compote 北海道産海胆のトースト 和牛のブリスケットとオニオンコンポート	¥2,200
New York Style Lobster Roll ニューヨークスタイルロブスターロール	¥2,800
Crispy Duck Fat Potato Fries, New York Bar Ketchup クリスピーフライドポテト ニューヨーク バー ケチャップ	¥1,400
Fried Flounder, Cucumber Salad, Wasabi Aioli, Kabosu カレイのフライと胡瓜のサラダ 山葵アイオリソース カボス	¥1,800
Pork Ribs Tortilla ,Smoked BBQ Sauce ポークリブトルティーヤ スモークバーベキューソース	¥2,400
Black Angus Beef Chili ,Sour Cream, Crispy Tortilla ブラックアングス牛のチリコンカルネ サワークリームとクリスピートルティーヤ	¥2,300
New York Bar Wagyu Burger ,Taleggio Cheese, Bacon, Crispy Potato Fries ニューヨークバー 和牛 チーズバーガー タレggioチーズ ベーコン クリスピーポテトフライ	¥4,600
Mushrooms and Serrano Ham Pizza Hokkaido Mozzarella, Parmesan Cheese, Arugula マッシュルームとセラノハムのピッツァ 北海道産モッツアレラとパルメザンチーズ アルグラ	¥3,400
Bitter Chocolate and Milk Chocolate Chunks ニューヨーク バー チョコレート	¥1,800
Artisanal Cheese Selection Fig Jam, Fruit Jelly, Crunchy Walnuts, Crispy Fruit Bread チーズの盛り合わせ 無花果のジャムとフルーツゼリー くるみのキャラメリゼ クリスピーフルーツブレッド	¥3,100

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.

アレルギー食料、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

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。

DESSERT デザート

Guanaja Chocolate Fondant	グアナジャチョコレートフォンダン	¥1,800
Mango & Passion Fruit Pavlova	マンゴーとパッションフルーツのパブロヴァ	¥1,800
Lemon Cheese Cake, Cassis Compote	レモンチーズケーキとカシスのコンポート	¥1,800
Fuji Apple Pie	ふじ林檎のアップルパイ	¥1,800
Pineapple Cake, Coconut Ice Cream	パイナップルケーキとココナッツアイスクリーム	¥1,800
Daily Selection of Ice Cream and Sherbet	本日のアイスクリームとシャーベット	¥1,000
Fresh Fruits Plate	フルーツの盛り合わせ	¥2,400
New York Grill Dessert Tasting Plate	デザートの盛り合わせ ニューヨークグリルスタイル	¥3,800

COFFEE SELECTION コーヒーセレクション

¥1,400

Coffee	コーヒー
Decaffeinated Coffee	カフェインレスコーヒー
Espresso	エスプレッソ
Cappuccino, Café au Lait	カプチーノ, カフェ オレ

TEA SELECTION ティーセレクション

¥1,400

Smoked Cherry Wood Assam	チェリーウッドスモークド アッサム
Ginger & Assam	ジンジャー & アッサム
Yuzu & Darjeeling	柚子 & ダージリン
Mint & Uva	ミント & ウバ
Herbal Tea	ハーブティー各種

*Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.*

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申しつけください。
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください。

*All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.
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。*