

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 ファー 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 ジンファンデル 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
Long Meadow Ranch Pinot Noir Anderson Valley 2015, California ロング メドウ ランチ ピノ ノワール アンダーソン バレー カリフォルニア	¥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 エクスペリエンス	¥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、カルパノ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, Nolly Prat Dry No.3、ノイリーブラッドライ
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、キュウカンパージュース、ライムジュース

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、カルパノアンティカフォーミュラー
Moscow Mule モスコミュール	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、タンカレー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 カシャッサ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 カシャッサ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 和美入、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.	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、アブ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mong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.	バラントイン 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	¥3,100
Royal Household	ロイヤル ハウスホールド	¥4,700
Ballantine's 30 yrs.	バラントイン 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
The Macallan 18 yrs. 1998	マッカラン 18年 1998	¥3,500
Glenfiddich 21 yrs.	グレンフィディック 21年	¥4,050
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	¥1,950
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.	ラガヴーリン 16年	¥1,900
Ardbeg Corryvreckan	アードベッグ コリーブレッカ	¥2,100
Caol Ila 19 yrs. 1996	カリラ 19年 1996	¥3,050
Bowmore 16 yrs. 1998	ボウモア 16年 1998	¥3,700
Laphroaig 18 yrs. 1998	ラフロイグ 18年 1998	¥5,000
Caol Ila 28 yrs. 1990	カリラ 28年 1990	¥6,750
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 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
Hakushu 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 Hakushu 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 ブルイユ 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
Nicolini Monovitigno Malvasia	ニコリーニ モノヴィティグーニョ マルヴァジア	¥4,100

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

52nd IPA	52nd IPA	¥1,800
Asahi Premium Jukusen	アサヒ プレミアム 熟撰	¥1,300

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
Kaviar: Kristal Caviar, Traditional Condiments キャヴィアリ 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 イベリコベジータの生ハム 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 和牛のア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	¥1,600
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 ポークリプトルトティーヤ 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

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。

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付けください。
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。

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
Citrus Pavlova, Yuzu Sauce	シトラスパブロヴァ 柚子ソース	¥1,800
New York Cheese Cake Cassis Compote	ニューヨークチーズケーキ カシスコンポート	¥1,800
Kogyoku Apple Pie Salted Caramel Ice Cream	紅玉 林檎のアップルパイ 塩キャラメルアイスクリーム	¥1,800
Mont Blanc, Hazelnut Ice Cream	モンブラン ヘーゼル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 of 盛り合わせ ニューヨークグリルスタイル	¥4,200

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付けください。
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。*