

NEW YORK GRILL

Dinner Set Menu

—
PARK HYATT TOKYO™
—

For reservations and inquiries, please contact us at New York Grill Reception.

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



Manhattan

Yellowtail Crudo
Celery, Yuzu Kosho, Kelp Oil

ハマチのクルード
セロリと柚子胡椒 昆布オイル

Pan Fried Atlantic Salmon
Sautéed Curly Kale, Kohlrabi, Pine Nuts

アトランティックサーモンのパンフライ
ケールのソテーとコールラビ 松の実

Guanaja Chocolate Fondant
グアナジャチョコレートフォンダン

Coffee
コーヒー

¥11,000

*Optional glass of Billcart-Salmon Brut Rosé with your course menu
for an additional ¥3,400*

コースメニューをご注文されますと別途¥3,400にて
グラス ビルカール サルモン ブリュット ロゼがお楽しみいただけます。

Please ask our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.
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付けください。

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。

Central Park

Japanese Beef Cheek Pastrami
Pickled Tougan Melon, Horseradish
国産牛頬肉のパストラミ
冬瓜のピクルスとホースラディッシュ

Roasted Pumpkin Soup
Hokkaido Crab, Yogurt, Toasted Pumpkin Seeds
ローストパンプキンスープ
北海道産毛蟹とヨーグルト トーストパンプキンシード

Pan Seared Scallops, Miyazaki Caviar
Seasonal Vegetables, White Bean Cream
帆立貝のパンシアードと宮崎キャビア
春野菜と白インゲン豆のクリーム

Grilled Sendai Wagyu Sirloin
Japanese White Asparagus, Wasabi Purée, Beef Jus
宮城県産仙台黒毛和牛サーロインのグリル
国産ホワイトアスパラガスと山葵のピューレ ビーフジュ

Strawberry Tart, Whipped Vanilla Cream
ストロベリータルト ホイップドバニラクリーム

Coffee
コーヒー

Choice of 5 Courses / 5品のコース ¥20,000

or または

4 Courses / 4品のコース ¥16,000

Excluding Pan Seared Scallops, Miyazaki Caviar, Seasonal Vegetables, White Bean Cream
帆立貝のパンローストと宮崎キャビア 春野菜と白インゲン豆のクリームを除く4品のコース