

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

Marinated Crab Salad
Daikon, Avocado, Kombu Purée

タラバ蟹のマリネ
大根とアボカド 昆布のピューレ

Pan Seared Sustainable Atlantic Salmon
Braised Kagabuto Cucumber, Green Peas, Salmon Roe

サステナブル アトランティックサーモンのパンシアード
加賀太胡瓜のブレゼとグリーンピース いくら

Kyushu Mango Pavlova
Lime Curd, Vanilla Chantilly, Japanese Passion Fruit

九州産マンゴーのパプロバ
ライムカードとバニラクリーム 国産パッションフルーツ

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つけください。

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 Kagabuto Cucumber, Horseradish
国産牛頬肉のパストラミ
加賀太胡瓜のピクルスとホースラディッシュ

Chilled Leek Soup
Lemongrass Jelly, Miyazaki Caviar
洋葱の冷製スープ
レモングラスゼリーと宮崎キャビア

Lobster Newberg
Cognac Cream Sauce, Malabar Spinach
ロブスター ニューバーグ
コニャッククリームソースと蔓紫

Grilled Sendai Wagyu Sirloin
Australian Black Truffle, Mashed Potatoes, Green Asparagus
宮城県産仙台黒毛和牛サーロインのグリル
オーストラリア産黒トリュフとマッシュドポテト グリーンアスパラガス

Miyazaki Mango Tart, Passion Fruit Ice Cream
宮崎マンゴータルトとパッションフルーツアイスクリーム

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 Lobster Newberg, Cognac Cream Sauce, Malabar Spinach
ロブスター ニューバーグ コニャッククリームソースと蔓紫を除く4品のコース