

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

Taraba Crab Salad
Daikon, Nashi Pear, Kaviari Caviar, Chive Oil

タラバ蟹のサラダ
大根と梨 キャビア チャイブオイル

or

Hokkaido Burrata Cheese
Tomatoes, Basil Pesto, Toasted Pine Nuts

北海道産フレッシュブラタチーズ
トマトとバジルピストー 松の実のロースト

Pan Seared Sustainable Atlantic Salmon
Seasonal Vegetables, Potato Gnocchi
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
季節野菜とポテトニョッキ

or

Open Mushroom Ravioli
Butternut Pumpkin, Watercress, Browned Truffle Butter

マッシュルームラヴィオリ
バターナッツパンプキンとクレソン 焦がしトリュフバター

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

or

Seasonal Fruits, Homemade Sorbet
季節のフルーツと自家製ソルベ

Coffee
コーヒー

¥11,000

*Optional glass of Billecart-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

Kombu-aged Yellowtail Crudo
Marinated Daikon, Passion Fruit, Yuzu Kosho, Coriander
はまちの昆布締め
大根のマリネとパッションフルーツ 柚子胡椒 コリアンダー

Venison Consommé
Roasted Beetroot, Nama Yuba Strudel, Peanut
鹿のコンソメ
ビーツのローストと生湯葉のシュトルーデル ピーナッツ

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 Gunma Sirloin & Braised Brisket
Celeriac Fondant & Purée, Parsley, Beef Jus
群馬県産黒毛和牛サーロインのグリルと牛バラ肉の煮込み
根セロリのフォンダンとピューレ パセリ ビーフジュ

Carrot Pecan Cake
Ginger Milk Chocolate Ice Cream
キャロットとピーカンナッツケーキ
ジンジャーミルクチョコレートアイスクリーム

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