

# 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](mailto:tyoph.newyork@hyatt.com)

# Thanksgiving Menu

Spiced Rougié Foie Gras Mi-cuit, Beetroot Fig Chutney  
Homemade Brioche, Port Wine Reduction  
フランス産フォアグラのミキユイ ビーツと無花果のチャツネ  
ホームメイドブリオッシュと ポートワインレデュクション

Sustainable Lobster Bisque Velouté, Celery, Lobster Claw  
サステナブルロブスタービスクのヴェルーテ セロリとロブスタークロー

Poached Sustainable Canadian Lobster Tail, Autumn Vegetables  
Lobster Mousse, Pickled Miyoga Flower  
サステナブルカナディアンロブスターテールのポーチと秋野菜  
ロブスターのムースと茗荷のピクルス

Cassis Sorbet, Spiced Red Wine Granité  
カシスソルベとスパイスワインのグラニテ

Thanksgiving Turkey Ballotine, Glazed Chestnut  
Heirloom Carrots, Brussel Sprouts, Cranberry Chutney  
七面鳥のバロティーヌと 栗のグレーズ  
カラーキャロットと芽キャベツ クランベリーチャツネ  
Autumn Truffle 3g / 秋トリュフ 3g +¥3000

Pecan Pie, Maple Syrup Ice Cream  
ピーカンパイとメープルシロップアイスクリーム

Coffee  
コーヒー

Choice of 5 Courses / 5品のコース ¥25,000

4 Courses / 4品のコース ¥21,000

*Excluding Poached Sustainable Canadian Lobster Tail, Autumn Vegetables, Lobster Mousse, Pickled Miyoga Flower*  
サステナブルカナディアンロブスターテールのポーチと秋野菜 ロブスターのムースと茗荷のピクルス を除く4品のコース

*By Paul Gajewski Chef de Cuisine*  
ポール・ガヤフスキー シェフ

*Please inform 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。