LIGHT MEALS
ライト ミール

MARINATED OLIVES, PAN CON TOMATE, JAMÓN SERRANO 各種オリーブの盛り合わせとパンコントマテ ハモンセラーノ	¥2,300 (2,530)*
FRENCH FRIES フレンチフライ	¥1,000 (1,100)*
SPICED MIXED NUTS, PISTACHIOS スパイスミックスナッツとピスタチオ	¥1,600 (1,760)*
ASSORTED EUROPEAN CHEESES, PAPRIKA JAM 各種ヨーロッパ産チーズ パプリカジャム	¥2,800 (3,080)*
SEA BREAM CARPACCIO, CITRUS, RADISH, LEMON VINAIGRETTE シトラス風味の真鯛のカルパッチョ ラディッシュ レモンのヴィネグレット	¥2,500 (2,750)*
SEARED SCALLOP, LEEKS, BACON, PURPLE RADISH, LOBSTER FOAM 帆立貝の炙り 洋葱 ベーコン 紅しぐれ大根 ロブスターのフォーム	¥2,800 (3,080)*
LOBSTER ROLL, CRISPY POTATO CHIPS ロブスターロールとクリスピーポテトチップス +KAVIARI CAVIAR キャヴィアリ キャビア +¥1,500 (1,650)*	¥2,800 (3,080)*
GREEN ASPARAGUS RISOTTO グリーンアスパラガスのリゾット +BLACK TRUFFLE 黒トリュフ +¥1,500 (1,650)*	¥2,500 (2,750)*
CRISPY FRIED CHICKEN, LEMON SOUR CREAM, KAVIARI CAVIAR クリスピーフライドチキン レモンサワークリーム キャヴィアリ キャビア	¥2,500 (2,750)*
SAUCISSON BRIOCHE, PISTACHIO, TRUFFLE SAUCE ソシソンブリオッシュ ピスタチオ トリュフソース	¥3,400 (3,740)*
TOASTED PANINI, HAM, GRUYERE CHEESE, TRUFFLE PASTE ハムとグリエールチーズのパニーニ トリュフの香り	¥2,450 (2,695)*
JAPANESE BEEF SIRLOIN STEAK SANDWICHES, RED WINE SAUCE 国産牛サーロインのステーキサンドウィッチ 赤ワインのソース	¥5,400 (5,940)*

PLEASE ADVISE OUR ASSOCIATES IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.
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。

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

*( )内の税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

DESSERT
デザート

"FRAISE TART" ¥1,500 (1,650)*
STRAWBERRY JAM, YUZU FINANCIER,
VANILLA CREAM,STRAWBERRY SORBET, TART
"フレーズタルト"
ストロベリージャム、 柚子フィナンシェ、バニラクリーム、ストロベリーソルベ、タルト

ICE CREAM AND SHERBET SELECTION ¥1,200 (1,320)*
アイスクリームとシャーベットの盛り合わせ

COOKIES AND CHOCOLATES ¥2,400 (2,640)*
クッキーとチョコレート

DESSERT & COCKTAIL PAIRING ¥3,500(3,850)*
デザート＆カクテル ペアリング

ENJOY THE STUNNING AND UNIQUE PAIRING OF SEASONAL DESSERTS
PREPARED WITH EXECUTIVE PASTRY CHEF JULIEN PERRINET
AND COCKTAILS CREATED THOUGHTFULLY BY BARTENDERS AT THE PEAK BAR
エグゼクティブペストリーシェフ、ジュリアン ペリネの
感性が生きる季節感溢れるスイーツと
「ピークバー」バーテンダーによるカクテルが織りなす
唯一無二のマリアージュをどうぞ

"PAVLOVA" パブロヴァ

VANILLA, MERINGUE, BLUEBERRY JAM WILLIAMS PEAR SORBET
TONKA BEAN CHANTILLY CREAM
バニラメレンゲ、ブルーベリージャム ポワールウィリアムソルベ、トンカ豆のクリーム
***
KI NO BI, LILLET BLANC, GRAPEFRUITS, MINT, CHAMPAGNE
季の美、リレ ブラン、グレープフルーツ、ミント、シャンパン

"CHOCOLAT" ショコラ

DARK CHOCOLATE 66% NAMELAKA CREAM, PRALINE ANGLAISE ALMOND
POPCORN, VANILLA ICE CREAM, TUILE
66%チョコレートなめらかクリーム、プラリネアングレーズ アーモンド
ポップコーン、バニラアイスクリーム、チュイル
***
CUERVO 1800, ESPRESSO, SMOKED SYRUP, ORANGE
クエルボ1800、エスプレッソ、スモークシロップ、オレンジ

PLEASE ADVISE OUR ASSOCIATES IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.
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。

PEAK LOUNGE SIGNATURE SELECTION
ピークラウンジ シグネチャーセレクション

¥1,400 (1,540)*

ICED ROYAL MILK TEA
アイスロイヤルミルクティー

MANGO
マンゴー

BANANA
バナナ

HOUJI-CHA LATTE / GREEN TEA LATTE
ほうじ茶ラテ / 抹茶ラテ

SELECTION OF MILK
お好みのミルクをお選びください

MILK
ミルク

SOY MILK
豆乳ミルク

ALMOND MILK
アーモンドミルク

ORIGINAL TEA SELECTION
オリジナル ティーセレクション

BLENDED
ブレンド

DARJEELING, ASSAM, UVA BLEND
インド産ダージリン アッサム スリランカ産ウバのブレンド

EARL GREY
アールグレイ

HIGH RANGE TEA WITH PURE BERGAMOT OIL FLAVOUR
南インド産ハイレンジティーをベースに
ピュアベルガモットオイルで香り付け

DECAFFEINATED EARL GREY
デカフェ
アールグレイ

DECAFFEINATED CEYLON TEA
WITH PURE BERGAMOT OIL FLAVOUR
スリランカ産カフェインレスセイロンティーに
ピュアベルガモットオイルで香り付け

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.
*( )内の税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

COFFEE
コーヒー

¥1,400 (1,540)*

COFFEE
コーヒー

ESPRESSO
エスプレッソ

CAFÉ MOCHA
カフェモカ

CAFÉ LATTE
カフェラテ

CAPPUCCINO
カプチーノ

JAPANESE GREEN TEA "YAMATO-CHA" NARA, INOKURA
煎茶　“大和茶”　奈良 井ノ倉茶園

"YAMATO-CHA" IS A HIGH QUALITY, AROMATIC GREEN TEA. GROWN IN THE MOUNTAINS OF NARA PREFECTURE.
ENJOY ITS WONDERFUL SCENT AND WHOLESOME FLAVOR FROM PARK HYATT TOKYO'S PRIVATE TEA SELECTION.
「大和茶」は、奈良県・大和高原の月ケ瀬地区で生産されている香り高く良質なお茶です。
パーク ハイアット 東京専用畑ではぐくまれた最高級のオリジナル茶葉でつくられたお茶をお楽しみください。

BAISEN KARIGANE-CHA
焙煎かりがね茶

KABUSE-CHA (STRAIGHT GREEN TEA)
かぶせ煎茶

TSUKIGASE FIRST FLUSH
月ヶ瀬ファーストフラッシュ

TSUKIGASE OOLONG TEA
月ヶ瀬烏龍茶

LEMONGRASS GREEN TEA
レモングラスグリーンティー

CINNAMON, ORANGE PEEL, GREEN TEA
シナモン オレンジピール グリーンティー

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.
*( )内の税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

TEA SELECTION
ティーセレクション

¥1,400 (1,540)*

INDIA
インド

DARJEELING ダージリン	MAKAIBARI TEA ESTATE, FIRST FLUSH 2023 マカイバリ茶園 ヴィンテージ 春摘み 2023年
	ORANGE VALLEY TEA ESTATE, FIRST FLUSH 2023 オレンジバレー茶園 春摘み 2023年
	MAKAIBARI TEA ESTATE VINTAGE MUSCATEL SECOND FLUSH 2022 マカイバリ茶園 ヴィンテージ マスカテル 夏摘み 2022年
	RISHEEHAT TEA ESTATE, SECOND FLUSH 2022 リッシーハット茶園 夏摘み 2022年
	SANGUMA TEA ESTATE, AUTUMNAL 2021 サングマ茶園 秋摘み 2021年
ASSAM アッサム	MANGALAM TEA ESTATE, 2022 マンガラム茶園 2022年

SRI LANKA
スリランカ

NUWARA ELIYA ヌワラエリア	LOVERS LEAP TEA ESTATE, 2021 ラバーズリープ茶園 2021年
UVA ウバ	HIGHLANDS ESTATE, 2023年 ハイランズ茶園 2023年

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

＊( )内の税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

HERBAL TEA SELECTION
ハーブティーセレクション

¥1,400 (1,540)*

SOOTHING スージング	PEPPERMINT, LAVENDER, THYME ペパーミント ラベンダー タイム
INHALE インヘイル	LEMON GRASS, LEMON BALM, ORANGE PEEL, GINGER レモングラス レモンバーム オレンジピール ジンジャー
EXHALE エクスヘイル	CHAMOMILE, LEMON GRASS, ORANGE PEEL, STEVIA カモミール レモングラス オレンジピール ステビア
GIVING ギビング	HIBISCUS, ROSE HIP, STEVIA ハイビスカス ローズヒップ ステビア
CALMING カーミング	ROSE PINK, LAVENDER, CHAMOMILE ローズピンク ラベンダー カモミール

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

*( )内の税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

SOFT DRINKS
ソフトドリンク

FRESH JUICE - ORANGE OR GRAPEFRUIT フレッシュジュース － オレンジ グレープフルーツ	¥1,400 (1,540)*
SPARKLING LEMONADE スパークリングレモネード	¥1,400 (1,540)*
TOKYO CIDER 東京サイダー	¥1,200 (1,320)*
COCA-COLA コカ・コーラ	¥800 (880)*
COCA-COLA ZERO コカ・コーラゼロ	¥800 (880)*
GINGER ALE ジンジャーエール	¥800 (880)*

BEER
ビール

ASAHI, SAPPORO, KIRIN アサヒ、サッポロ、キリン	¥1,300 (1,430)*
GUINNESS STOUT ギネススタウト	¥1,300 (1,430)*
DRAFT BEER (KIRIN BRAU MEISTER) 生ビール（キリン ブラウマイスター）	¥1,300 (1,430)*
NON ALCOHOLIC BEER (ASAHI DRY ZERO) ノンアルコール ビール（アサヒ ドライ ゼロ）	¥1,100 (1,210)*

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

*( )内の税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。

CHAMPAGNE
シャンパン

	GLASS(150ml) グラス	BOTTLE ボトル
"R" DE RUINART BRUT アール ド ルイナール ブリュット	¥3,000 (3,300)*	¥15,000 (16,500)*
LAURENT PERRIER CUVÉE BRUT ROSÉ ローラン ペリエ キュヴェ ブリュット ロゼ	¥4,300 (4,730)*	¥21,500 (23,650)*

WHITE WINE
白ワイン

RANCH 32 CHARDONNAY 2021, CALIFORNIA UNITED STATES ランチ 32 シャルドネ カリフォルニア アメリカ	¥1,800 (1,980)*	¥9,000 (9,900)*
ARUGABRANCA CLAREZA KOSHU 2022 YAMANASHI JAPAN アルガブランカ クラレーザ 甲州 山梨 日本	¥2,200 (2,420)*	¥11,000 (12,100)*
GOLAN HEIGHTS WINERY YARDEN PINOT GRIS 2021, GALILAYA ISRAEL ゴラン ハイツ ワイナリー ヤルデン ピノグリ ガリラヤ イスラエル	¥2,400 (2,640)*	¥12,000 (13,200)*
SAUVIGNON BLANC DOMAINE DU PRÉ SEMELÉ 2018, SANCERRE FRANCE ソーヴィニヨンブラン ドメーヌ デュ プレ サンレム サンセール フランス	¥3,100 (3,410)*	¥15,500 (17,050)*

RED WINE
赤ワイン

SHERWOOD ESTATE PINOT NOIR 2022 WAIPARA NEW ZEALAND シャーウッド エステート ピノ・ノワール ワイパラ ニュージーランド	¥2,200 (2,420)*	¥11,000 (12,100)*
ALTOS IBERICOS RESERVA 2016, RIOJA SPAIN アルトス イベリコス レゼルヴァ リオハ スペイン	¥2,200 (2,420)*	¥11,000 (12,100)*
★ COLLEMASSARI SANGIOVESE 2018, TOSCANA ITALY コッレマサーリ サンジョベーゼ トスカーナ イタリア	¥2,400 (2,640)*	¥12,000 (13,200)*

THE WINE WITH THIS MARK IS MADE USING ORGANIC FARMING METHODS

★ このマークが付いたワインは、オーガニック農法にて造られたワインです。

*PRICES IN BRACKETS ARE TAX INCLUSIVE AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE.

＊( )内の税込料金に別途サービス料（15%）を加算させていただきます。