

# *Seasonal Delights*

SEPTEMBER — NOVEMBER 2012



---

PARK HYATT TOKYO™

---

Park Hyatt  
*Masters of Food & Wine*  
TOUR OF THE WORLD

四季折々の美味を独自のスタイルでお贈りする全世界のパークハイアットによるダイニングプログラム「マスターズ オブ フード&ワイン」。今年のファイナーレは、ニューヨークで今最も注目されているシェフのひとり、「グラマシー タバーン」のマイケル アントニーを迎えて。繊細な感性で創り上げる至高の美味が、料理の道を志す端緒の地となった日本への特別な思いを湛え日米両国のエッセンスが融合する「ニューヨーク グリル」で艶やかに華開きます。

A lively programme of epicurean experiences awaits at the Masters events hosted by Park Hyatt locations worldwide. In Tokyo, Chef Michael Anthony of Manhattan's Gramercy Tavern conducts an intimate cooking demonstration and presents four nights of signature dinners at New York Grill.



“マスターズ オブ フード & ワイン” スペシャルランチ at プライベート ダイニング  
2012年11月13日(火) 午前11時より

「ニューヨークグリル」で繰り広げられるスペシャルディナーに先駆け  
マイケル アントニーが8名様だけの特別クッキングクラスを開催。

全米の美食家を魅了する卓越したテクニックを間近に見ながら、いち早く本格的な  
コースメニューを味わい、和やかな歓談を楽しむこの機会をどうぞお見逃しなく。

おひとり様 ¥30,000 (料理・お飲み物を含む、消費税込み、サービス料別) \*8名様限定

\*ご予約は10月13日(土)～11月2日(金)の午前9時30分～午後10時まで、ニューヨーク  
グリルにてお電話(03-5323-3458)で承ります。定員になり次第締め切りとさせていただきます。なお、6名様に満たない場合は開催を見合わせる場合があります。

MASTER CLASS AND LUNCH

November 13 from 11 a.m. at Private Dining

Experience the art of cooking with Gramercy Tavern Chef Michael Anthony,  
who will share preparation tips for original recipes  
that you may then enjoy in a sumptuous sit-down feast.

¥30,000 per person

Reservations are accepted between 9:30 a.m. and 10 p.m. from  
October 13 to November 2. Please call New York Grill at 03-5323-3458.  
This event is limited to a minimum of 6 and a maximum of 8 guests.



協賛 ユナイテッド航空 Sponsored by United Airlines



ニューヨーク グリル

「グラマシー タバーン」マイケル アントニー  
～ニューヨークが称賛する話題のコンテンポラリーキュイジーヌ～  
11月14日(水)～17日(土)

全米最高峰の食の権威、ジェームズ ピアード アワードで今年  
「ニューヨーク市の最優秀シェフ賞」に輝いたシェフ マイケル アントニー  
によるディナーコースをご賞味いただける特別な4日間。アメリカ料理界  
でもひとときわ際立つスターシェフが、美しい秋のテイストを巧みに織り  
込みながら豊かに仕上げる洗練の品々をぜひご体験ください。

ディナーコース ¥18,000

NEW YORK GRILL

NEW YORK GRILL MEETS GRAMERCY TAVERN

November 14 to 17

In a perfect collaboration uniting New York Grill with  
its namesake, we are delighted to welcome Michael  
Anthony, named this year's "Best Chef: New York City"  
by the James Beard Foundation. Taste the seasonal  
flavours and craftsmanship in cooking that have earned  
Chef Anthony this coveted distinction.

Dinner Menu ¥18,000



## ジランドール

テイスティ オータム ～ フランス レストランウィーク 2012  
9月24日(月)～10月7日(日)

フランスで絶大な人気を誇る「フランス レストランウィーク」がエリアと期間を拡大し、より華やかさをまとい今年も日本へ。「ジランドール」でも佐藤 剛とアントニー ステットレーが腕をふるうコースメニューを気軽に楽しみいただけるスタイルで。気品溢れるフランス料理の粋をこの機会に。

ランチコース ¥2,012  
ディナーコース ¥5,000  
\*消費税・サービス料を含みます。



## GIRANDOLE

FRANCE RESTAURANT WEEK 2012  
September 24 to October 7

As “France Restaurant Week” launches two full weeks of attractively priced menus at Japan’s best brasseries and bistros, Chef Tsuyoshi Sato and Executive Pastry Chef Anthony Stettler offer dishes that celebrate Girandole’s refined, authentic style.

Lunch Menu ¥2,012  
Dinner Menu ¥5,000

These prices are inclusive of tax and a 10% service charge.



## 梢

豊穣の秋、松茸を愉しむ  
10月5日(金)～28日(日)

最高級の京都丹波をはじめとする国産松茸や高品質の舞茸、しめじ茸など旬の滋味がぬくもり溢れる器に美しく描かれて。爽りの秋を告げる芳しい香りと風味をあますところなく満喫し、江戸時代より親しまれる「ひやおろし」とともに日本料理ならではの季節を愛でる醍醐味をご堪能ください。

昼席 ¥7,500より  
夜咄し ¥13,000より(アラカルトメニューもご用意しております)  
日本酒 グラス ¥1,400より

## KOZUE

TASTE OF MATSUTAKE  
October 5 to 28

Seasonality drives the aesthetic experience of a fine Japanese meal, and in autumn the sought-after delicacy is matsutake. Savour this fragrant king of mushrooms grilled, steamed with rice, in delicate *dobinmushi* soup, and in hearty hot pots.

Lunch Menus from ¥7,500  
Dinner Menus from ¥13,000 (a la carte specialties are also available)  
Sake by the Glass from ¥1,400



### ピーク ラウンジ

プレシャス ティータイム  
11月1日(木)～30日(金)

栽培から製茶にいたるまで自園自製にこだわり、農林水産大臣賞受賞の実力を持つ奈良・井ノ倉茶園。今秋、パーク ハイアット 東京のためだけに紅茶と烏龍茶を初めて生産し、緻密なテクニックによる優美な味わいを披露します。立ち上るふくよかな香気に誘われ、穏やかに心を満たす寛ぎのティータイムを。

紅茶・烏龍茶各種 ¥1,300

\*アフタヌーンティー(¥3,900 午後2時～午後5時、土日祝日 正午より)のセレクションとしてもお楽しみいただけます。

### THE PEAK LOUNGE

PRECIOUS TEA TIME  
November 1 to 30

Acclaimed for the subtly sweet flavour and rounded character of its prized green teas, Nara's Inokura Chaen debuts black and oolong teas grown and prepared expressly for Park Hyatt Tokyo. Enjoy these a la carte, or with our popular Afternoon Tea menu.

Inokura Chaen Black or Oolong Tea ¥1,300  
Afternoon Tea ¥3,900

Afternoon Tea is served from 2 to 5 p.m. on weekdays and from 12 noon on weekends and holidays.



### ペストリー ブティック

ピバ チョコレート  
10月1日(月)～11月30日(金)

ベルギー産の良質な原料を使い、コーティングから中身のガナッシュまで全てをシュガーフリーで創り上げたチョコレートバーは、エスプレッソに添えたり、秋の夜長には赤ワインのお供にも。スターアニスやシナモン、オレンジピールがカカオを引き立て、ローカロリーながら芳醇な風味が広がります。

シュガーフリー チョコレートバー (16.5cm)  
¥1,800

### PASTRY BOUTIQUE

REALLY? NO SUGAR  
October 1 to November 30

Delectable Belgian chocolate enrobes the creamy ganache filling of Executive Pastry Chef Anthony Stettler's latest creation—a sugar-free chocolate bar laced with star anise and cinnamon and filled with dried orange peel for an extra zing of flavour.

Original Chocolate Bar (16.5 cm)  
¥1,800

NEW YORK GRILL & BAR

ニューヨーク グリル & バー

03 5323 3458

GIRANDOLE

ジランドール

03 5323 3459

KOZUE

梢

03 5323 3460

THE PEAK LOUNGE & BAR

ピーク ラウンジ & バー

03 5323 3461

PASTRY BOUTIQUE

ペストリー プティック

03 5323 3462

DELICATESSEN

デリカテッセン

03 5323 3635

ONLINE SHOP

オンライン ショップ

[shop.parkhyatttokyo.com](http://shop.parkhyatttokyo.com)

表示金額は消費税を含み、特に記載がない限りレストラン・バーにおいては  
別途10%のサービス料を加算させていただきます。

All prices are inclusive of tax and, with the exception of  
Pastry Boutique items, are subject to a 10% service charge.

パーク ハイアット 東京

163-1055 東京都新宿区西新宿3-7-1-2

3-7-1-2 Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 163-1055

[tokyo.park.hyatt.jp](http://tokyo.park.hyatt.jp)