

# 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)

## Chef's Signature Menu

Apple Wood Smoked Hokkaido Salmon Gouéres  
Kaviari Trout Roe, Chives  
アップルウッドスモーク北海道産サーモンのグジェール  
キャビアリトラウトロウとチャイブ

Shamo Chicken, Rougié Foie Gras Ballotine  
Celeriac Purée, Chestnuts, Truffle Vinaigrette  
シャモ 鶏肉とルージェ社 フォアグラのバロティーヌ  
根セロリのピューレと栗トリュフビネグレット

New York Grill Clam Chowder  
Grilled Cherry Wood Smoked Hokkaido Bacon, Chives  
ニューヨークグリルクラムチャウダー  
北海道産チェリーウッドスモークベーコンとチャイブ

Grilled Sustainable Canadian Lobster, Finger Lime  
Pickled Daikon, Sunchoke Purée, Japanese Pear, Kaviari Transmontanous Caviar  
サステナブルカナディアンロブスターのグリル フィンガーライム  
大根のピクルスと菊芋のピューレ 梨 キャビアリトランスモンタナスキャビア

Kyoho Grape and Rosemary Sorbet  
Pomegranate and Cointreau Granité, Sorrel  
巨峰とローズマリーのソルベ  
ザクロとコアントローのグラニテ ソレル

Grilled A5 Hokkaido Beef Sirloin  
Roasted Mushroom Duxelles, Sautéed Brussel Sprouts, Truffle Mustard, Red Wine Sauce  
北海道産和牛サーロインのグリル  
ローストマッシュルームのデュクセル 芽キャベツのソテー トリュフマスタード 赤ワインソース

Grilled Pears, Coffee Chantilly Cream  
Vanilla Pear Jam, Arabica Ice Cream  
洋梨のグリルとコーヒーシャンティリークリーム  
バニラの梨ジャムとアラビカアイスクリーム

Coffee  
コーヒー

French Truffle 4g + ¥2,500(2,750)\*  
フランス産トリュフ

Choice of 5 Course / 5品のコース ¥21,000 (23,100)\*  
4 Course / 4品のコース ¥18,000 (19,800)\*

Excluding Grilled Sustainable Canadian Lobster  
サステナブルカナディアンロブスターを除く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 let us know 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必要望、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。

\*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。