

NEW YORK GRILL

Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

Until 7 March 2012



Manhattan

Foie Gras Terrine, Carrot Marshmallows, Pickled Ground Cherries, Garam Masala Granola
フォアグラのテリーヌと人参のマシュマロ ほうずきのピクルス ガラムマサラグラノラ

Seared Monkfish Mignons with Apple - Celeriac Purée
Brown Butter Fish Sauce, Poppy Seed Pesto
鮫鱈のシールド 林檎と根セロリのピューレ 焦がしたバターのリッシュソース ポピーシードピストー

Creamy Tanariva Chocolate Pudding, Banana, Yuzu, Black Sesame
クリーミータナリヴァチョコレートプディング バナナと柚子 黒胡麻ソース

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥ 11,000

Central Park

Taraba Crab Salad, Yellowstone River Caviar, Pickled Daikon Radish, Finger Limes
タラバ蟹と大根のピクルスサラダ仕立て イエローストーンリバー産キャビアとフィンガーライム

Spicy Shellfish Bisque with Bay Scallops, Coconut, Cilantro
甲殻類のスパイシービスクスープ 帆立貝とココナッツ コリアンダーの香り

Seared Foie Gras, Arborio Risotto with Winter Truffle, Sugar Snaps, Three Cheese Foam
フォアグラのシアード イタリア米リゾットと黒トリュフ シュガースナップ 3種のチーズの軽いソース

Grilled Saga Beef Sirloin, Charred Golden Pineapple, Fennel, Black Trumpet Mushrooms
佐賀牛サーロインのグリル ゴールデンパイナップルとフェネル トランペット茸添え

“ Strawberry Cheesecake ”
ストロベリーチーズケーキ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

Choice of 5 Courses / 5品のコース ¥21,000

or または

4 Courses / 4品のコース ¥16,000

Excluding Seared Foie Gras, Arborio Risotto with Winter Truffle, Sugar Snaps, Three Cheese Foam
フォアグラのシアード イタリア米リゾットと黒トリュフ シュガースナップ 3種のチーズの軽いソース
を除く4品のコース

All prices are inclusive of tax and are subject to a 10% service charge.
上記は消費税を含んだ料金で、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。