

前菜								130g
フルーツトマトサラダ パンチェッタ バジル オリーブオイル	2,420	牛肉 テンダーロイン	<u>120g</u>	<u>180g</u>	豚肉			3,500
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバター	2,750	東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	13,700	20,300	沖縄県産 金のアグー豚のソテー			
白子のソテー 泡ポン酢ソース	3,080	鹿児島県産 黒牛	13,700	20,300	野菜			3種 / 5種
フォアグラのソテー フルーツのキャラメリーゼ 黒糖ソース	3,850	牛肉 サーロイン	<u>150g</u>	<u>230g</u>	お好みの焼き野菜 (ディスプレイより)			2,970 / 4,950
キャビア サワークリーム 50g	18,700	国産牛	8,000	12,000	グリーンアスパラガス (2本)			1,600
		東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	12,600	18,980	ガーリックチップ			770
魚介・甲殻類		鹿児島県産 黒牛	12,600	18,980	御飯			
ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	2,750	牛肉 リブロース	<u>150g</u>	<u>230g</u>	御飯			550
長崎県産 ぶどう鯛と野菜入り包み焼きトリュフストック	3,080	東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	12,600	18,980	牛肉とアスパラガス入りガーリックライス			1,540
くえのムニエル 山形県産 とび色舞茸 クリームソース	3,850		<u>120g</u>	<u>180g</u>	寒ブリのお茶漬け			1,760
国産 車海老 黒糖ガーリックシュリンプ	4,200	黒毛和牛の食べ比べ お好み4種類 各30g	15,400		ずわい蟹のフライドライス			1,980
活車海老 蒸し焼き	5,500	各50g (お好きな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます)	25,750		味噌焼			550
鮑の蒸し焼き ずわい蟹の和風餡	6,600		<u>120g</u>	<u>180g</u>	デザート			
伊勢海老 ハーブ焼き	14,750	本日の黒毛和牛 シャトーブリアン (仕入れ状況によりご用意できない場合がございます)	16,000	24,250	アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)			880
			<u>100g</u>	<u>200g</u>	いちごのフランベ バニラアイスクリーム			1,760
		兵庫県産 神戸ビーフ	18,500	36,500	いちごのクレープ バニラアイスクリーム			1,980

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限をお持ちのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください
グランドハイアット東京は、お客様が安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000:2018を取得しております



Appetizer								130g
Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	2,420	Beef tenderloin	<u>120g</u>	<u>180g</u>	Pork			3,500
Hokkaido scallop, tomato chili butter sauce	2,750	KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	13,700	20,300	Sautéed Agu pork from Okinawa			3 kinds / 5 kinds
Sautéed cod milt, ponzu gelee	3,080	Black beef, Kagoshima	13,700	20,300	Vegetable			2,970 / 4,950
Sautéed foie gras, brown sugar caramelized fruit	3,850	Beef sirloin	<u>150g</u>	<u>230g</u>	Choice of grilled vegetables			1,600
Caviar 50g, sour cream	18,700	Japanese F1 beef	8,000	12,000	Green asparagus (2 spears)			770
		KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,600	18,980	Garlic chips			
		Black beef, Kagoshima	12,600	18,980	Rice • soup			550
Seafood and Fish								
Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750	Beef rib loin	<u>150g</u>	<u>230g</u>	Rice			1,540
Sea bream from Nagasaki, vegetables in papillote, truffle broth	3,080	KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,600	18,980	Garlic fried rice, beef, asparagus			1,760
Longtooth grouper meuniere, maitake mushroom, cream sauce	3,850	Beef tasting 30g each	15,400		Yellowtail soup rice			1,980
Japanese prawn, garlic sauce	4,200	Beef tasting 50g each	25,750		Snow crab fried rice			550
Steamed prawn	5,500	(selection of any four beef choices from above)			Miso soup			
Steamed abalone, starchy snow crab	6,600	Chateaubriand (daily availability)	16,000	24,250	Dessert			880
Spiny lobster, herbs	14,750	Kobe beef sirloin, Hyogo	<u>100g</u>	<u>200g</u>	Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)			1,760
			18,500	36,500	Strawberry flambé, vanilla ice cream			1,980
					Strawberry crepe, vanilla ice cream			

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge
To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions
Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system

