

けやき坂ディナーメニュー

A	B	C	けやきディナー
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	白子のソテー 泡ボン酢ソース	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	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
北海道産 ホタテ貝のソテー すだちのバターソース	くえのムニエル 山形県産 とび色舞茸 クリームソース	伊勢海老 トマトチリバターソース	伊勢海老 キャビア添え トマトチリバターソース
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	鮑の蒸し焼き すだちのソース	鮑の蒸し焼き すだちのソース	鮑の蒸し焼き すだちのソース
東京都 秋川産 けやき坂ビーフ サーロイン 90g (本日の黒毛和牛 テンダーロイン 90g +2,873円) 焼き野菜添え 沖縄県産 石垣島 海水塩	東京都 秋川産 けやき坂ビーフ サーロイン 90g (本日の黒毛和牛 テンダーロイン 90g +2,873円) 焼き野菜添え 沖縄県産 石垣島 海水塩	東京都 秋川産 けやき坂ビーフの食べ比べ テンダーロイン サーロイン 各40g または 鹿児島県産 黒牛の食べ比べ テンダーロイン サーロイン 各40g 焼き野菜添え 沖縄県産 石垣島 海水塩	兵庫県産 神戸牛 サーロイン 100g 焼き野菜添え 赤ワインソース ウィンタートリュフ 沖縄県産 石垣島 海水塩
牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 石川県産 能登半島 すえひろ舞 味噌椀 香の物 または 寒ブリのお茶漬け 石川県産 能登半島 すえひろ舞 香の物	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 石川県産 能登半島 すえひろ舞 味噌椀 香の物 または 寒ブリのお茶漬け 石川県産 能登半島 すえひろ舞 香の物	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 石川県産 能登半島 すえひろ舞 味噌椀 香の物 または 寒ブリのお茶漬け 石川県産 能登半島 すえひろ舞 香の物	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 石川県産 能登半島 すえひろ舞 味噌椀 香の物 または 寒ブリのお茶漬け 石川県産 能登半島 すえひろ舞 香の物
いちごのフランペ バニラアイスクリーム	いちごのフランペ バニラアイスクリーム	いちごのクレープ バニラアイスクリーム	いちごのクレープ バニラアイスクリーム
コーヒー または 紅茶 19,800	コーヒー または 紅茶 27,500	コーヒー または 紅茶 34,100	コーヒー または 紅茶 44,000

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、食事制限がおりのお客様は、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



KEYAKIZAKA Dinner menus

A	B	C	Keyaki Dinner
Fruit tomato pancetta, basil, olive oil	Sautéed cod milt ponzu gelee	Sautéed foie gras brown sugar caramelized fruit	Sautéed foie gras brown sugar caramelized fruit
Hokkaido scallops citrus sudachi butter sauce	Longtooth grouper meunière maitake mushroom from Yamagata, cream sauce	Spiny lobster tomato chili butter sauce	Spiny lobster, caviar tomato chili butter sauce
Sea bream from Nagasaki vegetables in papillote, truffle broth	Steamed abalone citrus sudachi sauce	Steamed abalone citrus sudachi sauce	Steamed abalone citrus sudachi sauce
KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akiawa sirloin 90g (Kuroge wagyu beef tenderloin 90g +2,873JPY) winter vegetables, Okinawa sea salt	KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akiawa sirloin 90g (Kuroge wagyu beef tenderloin 90g +2,873JPY) winter vegetables, Okinawa sea salt	KEYAKIZAKA beef tasting from Tokyo Akiawa tenderloin, sirloin 40g each or Black beef tasting from Kagoshima tenderloin, sirloin 40g each winter vegetables, Okinawa sea salt	Kobe beef from Hyogo, sirloin 100g winter vegetables, red wine sauce winter truffle Okinawa sea salt
Garlic fried rice, beef, asparagus Suehiromai rice from Ishikawa miso soup, Japanese pickles or Yellowtail fish soup, rice Suehiromai rice from Ishikawa Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus Suehiromai rice from Ishikawa miso soup, Japanese pickles or Yellowtail fish soup rice Suehiromai rice from Ishikawa Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus Suehiromai rice from Ishikawa miso soup, Japanese pickles or Yellowtail soup rice Suehiromai rice from Ishikawa Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus Suehiromai rice from Ishikawa miso soup, Japanese pickles or Yellowtail soup rice Suehiromai rice from Ishikawa Japanese pickles
Strawberry flambé vanilla ice cream	Strawberry flambé vanilla ice cream	Strawberry crêpe vanilla ice cream	Strawberry crêpe vanilla ice cream
Coffee or tea 19,800	Coffee or tea 27,500	Coffee or tea 34,100	Coffee or tea 44,000

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

