

けやき坂ディナーメニュー

A

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

北海道産 ホタテ貝のソテー
すだちのバターソース

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

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

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

いちごのフランベ
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶
19,800

B

白子のソテー
泡ポン酢ソース

くえのムニエル
山形県産 とび色舞茸 クリームソース

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

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

いちごのフランベ
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶
27,500

C

フォアグラのソテー
フルーツのキャラメリゼ 黒糖ソース

伊勢海老
トマトチリバターソース

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

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

いちごのクレープ
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶
34,100

けやきディナー

フォアグラのソテー
フルーツのキャラメリゼ 黒糖ソース

伊勢海老 キャビア添え
トマトチリバターソース

鮑の蒸し焼き
すだちのソース

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
ウインタートリュフ
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

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
44,000



KEYAKIZAKA Dinner menus

A

Fruit tomato
pancetta, basil, olive oil

Hokkaido scallops
citrus sudachi butter sauce

Sea bream from Nagasaki
vegetables in papillote, truffle broth

KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa
sirloin 90g
(Kuroge wagyu beef tenderloin 90g +2,873JPY)
winter vegetables, 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

Strawberry flambé
vanilla ice cream

Coffee or tea
19,800

B

Sautéed cod milt
ponzu gelee

Longtooth grouper meunière
maitake mushroom from Yamagata, cream sauce

Steamed abalone
citrus sudachi sauce

KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa
sirloin 90g
(Kuroge wagyu beef tenderloin 90g +2,873JPY)
winter vegetables, 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

Strawberry flambé
vanilla ice cream

Coffee or tea
27,500

C

Sautéed foie gras
brown sugar caramelized fruit

Spiny lobster
tomato chili butter sauce

KEYAKIZAKA beef tasting from Tokyo Akigawa
tenderloin, sirloin 40g each

Black beef tasting from Kagoshima
tenderloin, sirloin 40g each
winter vegetables, Okinawa sea salt

Garlic fried rice, beef, asparagus
Suehiromai rice from Ishikawa
miso soup, Japanese pickles
or
Yellowtail soup rice
Suehiromai rice from Ishikawa
Japanese pickles

Strawberry crêpe
vanilla ice cream

Coffee or tea
34,100

Keyaki Dinner

Sautéed foie gras
brown sugar caramelized fruit

Spiny lobster, caviar
tomato chili butter sauce

Steamed abalone
citrus sudachi sauce

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 soup rice
Suehiromai rice from Ishikawa
Japanese pickles

Strawberry crêpe
vanilla ice cream

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

