Α

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 群馬県産 ちぢみほうれん草 すだちのバターソース

> 平戸夏香ひらまさと野菜入り包み焼き トリュフストック

東京秋川産 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 能発半島 すえひろ舞 使用) 味噌椀 香の物 または 愛媛県産 太刀魚のお茶漬け (石川県産 能発半島 すえひろ舞 使用) 香の物

> 山梨県産 ルレクチェのフランベ バニラアイスクリーム 塩キャラメルソース

> > コーヒー または 紅茶 19.800

Δ

Fruit tomato pancetta, basil, olive oil

Sautéed Hokkaido scallops spinach from Guma, citrus sudachi butter sauce

Yellowtail from Nagasaki vegetable in papillote, truffle broth

KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa sirloin 90g (Kuroge wagyu beef tenderloin 90g +2,873JPY) yeqetables. Okinawa sea salt

> Garlic fried rice, beef, asparagus miso soup, Japanese pickles or Scabbard fish soup, rice Japanese pickles

Yamanashi le Lectier pear flambé vanilla ice cream, salted caramel sauce

Coffee or tea

19,800

京都府産 加茂茄子のソテー 万願寺しし唐 京桜味噌ディップ

石川県金沢産 くえのムニエル ごぼうのピューレ シャンピニオンクリームソース

> 蝦夷鮑の蒸し焼き すだちのソース

東京秋川産 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 漆水塩

牛肉とアスバラガス入り ガーリックライス (石川県産 能発半島 すえひろ舞 使用) 味噌椀 香の物 または 愛媛県産 太刀魚のお茶漬け (石川県産 能発半島 すえひろ舞 使用) 番の物

> 山梨県産 ルレクチェのフランベ バニラアイスクリーム 塩キャラメルソース

> > コーヒー または 紅茶

27,500

紅茶

ト 打 得 み 煙 故 」 - 計 _ ビ フ 料 レ 」 マ 1 C 0 / ま . 信 妻 。

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおありのお客様は、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ISO220002018を取得しております

KEYAKIZAKA Dinner menus

Sautéed Kyoto eggplant Manganji Chili pepper, Kyoto sakura miso dip

Longtooth grouper meuniere from Kanazawa burdock root purée, champignon cream sauce

Steamed Ezo abalone citrus sudachi sauce

KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa sirloin 90g (Kuroge wagyu beef tenderloin 90g +2,873JPY) vegetables. Okinawa sea salt

> Garlic fried rice, beef, asparagus miso soup, Japanese pickles or Scabbard fish soup rice Japanese pickles

Yamanashi le Lectier pear flambé vanilla ice cream, salted caramel sauce

Coffee or tea

С

フォアグラのソテー いちじくのキャラメリーゼ 黒糖ソース

> 三重県産 伊勢海老 ポルチー二革 トマトチリバターソース

> > 蝦夷鮑の蒸し焼き すだちのソース

宮崎県産 齋藤牛の食べ比べ 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 能発半島 すえひろ舞 使用) 味噌椀 香の物 または 愛媛県産 太刀魚のお茶漬け (石川県産 能発半島 すえひろ舞 使用) 番の物

和栗のモンプラン アングレーズソース 栗アイスクリーム 添え

コーヒー または 紅茶

34.100

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします るお客様、食事制限がおありのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

Sautéed foie gras caramelized fig, brown sugar

С

Spiny lobster from Mie, porcini tomato chili butter sauce

Steamed Ezo abalone citrus sudachi sauce

Tasting Saitoh beef from Miyazaki tenderloin, sirloin 40g each vegetables, Okinawa sea salt

Garlic fried rice, beef, asparagus miso soup, Japanese pickles or Scabbard fish soup rice Japanese pickles

Japanese chestnut Mont Blanc chestnut ice cream

Coffee or tea

34,100

松茸コース

国産松茸のソテー 宮崎県産 佐土原茄子のあんかけ

石川県金沢産 甘鯛と松茸 栗ピューレ 長崎県産 ゆうこうのクリームソース

> 蝦夷鮑の蒸し焼き 松茸 すだちのパターソース

宮崎県産 齋藤牛の食べ比べ 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

松茸入りガーリックライス 味噌椀 香の物

和栗のモンプラン アングレーズソース 栗アイスクリーム 添え

コーヒー または 紅茶

50,000



Matsutake mushroom course

Sautéed Japanese Matsutake mushroom sadowara eggplant from Miyazaki

Tilefish from Kanazawa, Matsutake mushroom chestnut purée, citrus yuko cream sauce

Steamed Ezo abalone, Matsutake mushroom citrus sudachi butter sauce

> Tasting Saitoh beef from Miyazaki tenderloin, sirloin 40g each vegetables, Okinawa sea salt

Garlic fried rice, Matsutake mushroom miso soup, Japanese pickles

Japanese chestnut Mont Blanc chestnut ice cream

Coffee or tea

50,000



前菜		牛肉 テンダーロイン	<u>120g</u>	<u>180g</u>	原內	<u>130g</u>
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	東京秋川産 けやき坂ビーフ	13,700	20,300	沖縄県産 金のアグー原のソテー	3,500
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバター	2,750	宮崎県産 薔藤牛	15,000	22,280	野菜	3種 / 5種
京都府産 加茂茄子のソテー 万願寺しし唐 京桜味噌ディップ	3,080	牛肉 サーロイン	<u>150g</u>	<u>230g</u>	お好みの焼き野菜(アィスプレイより)	2,970 / 4,950
フォアグラのソテー いちじくのキャラメリーゼ 黒糖ソース	3,850	国産牛	8,000	12,000	国産グリーンアスパラガス(2本より)	1,600
キャピア サワークリーム 25g	15,400	東京秋川産 けやき坂ビーフ	12,600	18,980	ガーリックチップ	770
魚介・甲穀類		宫崎県産 膏藤牛	14,700	21,300	御飯	
ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	2,750	黒毛和牛の食べ比べ お好み4種類 各30g (お好きな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます)		15,400	御飯	550
平戸夏香ひらまさと野菜入り包み焼きトリュフストック	3,080			25,750	牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,540
石川県金沢産 くえのムニエル ごぼうのピューレ シャンピニオンクリームソース	3,850		<u>120g</u>	<u>180g</u>	愛媛県産 太刀魚のお茶漬け	1,540
国産 卓海老 黒糖ガーリックシュリンプ	4,200	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	味噌椀	550
活車海老 驀し焼き	5,500		<u>100g</u>	200g		ļ
蝦夷鮑の墓し焼き	5,500	兵庫県産 神戸ビーフ	18,500	36,500	デザート	ļ
三重県産 伊勢海老 ハーブ焼き	14,750				アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	880
					山梨県産 ルレクチェフランベ バニラアイスクリーム 塩キャラメルソース	1,760
					和果のモンプラン アングレーズソース 果アイスクリーム添え	1,980

上記紀近路路にサービス料として15%を消費が入します。 食材にアレルギーのみるお客様、含事制能がおありのお客様は、ごは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、お客様が学心・安全にお客手もおはしなれただけるよう、含品をデャナシゾントンステムの国際規格であるISO220002018を取得しております

Appetizer		Beef tenderloin	<u>120g</u>	<u>180g</u>	Pork	<u>130g</u>
Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	2,420	KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	13,700	20,300		3,500
Hokkaido sautéed scallop, tomato chili butter sauce	2,750	Saitoh beef, Miyazakaki	15,000	22,280	Sautéed Agu pork from Okinawa	
Sautéed Kyoto eggplant with Manganji Chili peppers, Kyoto sakura miso dip	3,080	Beef sirloin	<u>150q</u>	230g	Vegetable	3 kinds / 5 kinds
Sautéed foie gras, caramelized fig, brown sugar	3,850	Japanese F1 beef	8,000	12,000	Choice of vegetables	2,970 / 4,950
	•	•			Japanese green asparagus (from 2 spears)	1,600
Caviar 25g, sour cream	15,400	KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,600	18,980	Garlic chips	770
Seafood and Fish		Saitoh beef, Miyazakaki	14,700	21,300	Rice • soup	
Searout and rish					Rice - Soup	
Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750	Beef tasting 30g each		15,400	Rice	550
Yellowtail from Nagasaki, vegetable in papillote, truffle broth	3,080	Beef tasting 50g each (selection of any four beef choices from above)		25,750	Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540
Grouper meuniere from Kanazawa brudock root purée, champignon cream sauce	3,850				Scabbard fish soup rice	1,540
Japanese prawn, garlic sauce	4,200	Chateaubriand (daily availability)	<u>120g</u> 16,000	<u>180g</u> 24,250	Miso soup	550
Steamed prawn	5,500					
Steamed Ezo abalone Awamori	5,500	Kobe beef sirloin, Hyogo	<u>100g</u> 18,500	200g 36,500	Dessert	
	-,	, , . , . ,	,	,		
Spiny lobster from Mie, herbs	14,750				Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880
					Yamanashi le Lectier pear flambé, vanilla ice cream, salted caramel sauce	1,760





Japanese chestnut Mont Blanc, chestnut ice cream

1,980

<u>@</u>