

けやき坂ランチメニュー

A	B	C	けやきランチ
<div> <div>本日の前菜</div> </div>	<div> <div>北海道産 ホタテ貝のソテー</div> <div>トマトチリバターソース</div> </div>	<div> <div>フォアグラのソテー</div> <div>フルーツのキャラメリーゼ 黒糖ソース</div> </div>	<div> <div>フォアグラのソテー</div> <div>フルーツのキャラメリーゼ 黒糖ソース</div> </div>
<div> <div>北海道産 ホタテ貝のソテー</div> <div>レモンバターソース</div> </div>	<div> <div>長崎県産ぶどう鯛と野菜入り包み焼き</div> <div>トリュフストック</div> </div>	<div> <div>くえのムニエル 車海老</div> <div>山形県産 とび色舞茸 クリームソース</div> </div>	<div> <div>伊勢海老</div> <div>トマトチリバターソース</div> </div>
<div> <div>本日の国産牛 80g</div> <div>(黒毛和牛リブコース 80g +1,370円)</div> <div>焼き野菜添え</div> <div>沖縄県産 石垣島 海水塩</div> </div>	<div> <div>本日の国産牛 80g</div> <div>(黒毛和牛リブコース 80g +1,370円)</div> <div>焼き野菜添え</div> <div>沖縄県産 石垣島 海水塩</div> </div>	<div> <div>東京都秋川産 けやき坂ビーフ サーロイン 90g</div> <div>(本日の黒毛和牛 テンダーロイン 90g +2,873円)</div> <div>焼き野菜添え</div> <div>沖縄県産 石垣島 海水塩</div> </div>	<div> <div>東京都 秋川産 けやき坂ビーフの食べ比べ</div> <div>テンダーロイン 30g サーロイン 50g</div> <div>焼き野菜添え</div> <div>沖縄県産 石垣島 海水塩</div> </div>
<div> <div>御飯</div> <div>栃木県産 コシヒカリ</div> <div>味噌椀 香の物</div> </div>	<div> <div>牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス</div> <div>栃木県産 コシヒカリ</div> <div>味噌椀 香の物</div> </div>	<div> <div>牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス</div> <div>栃木県産 コシヒカリ</div> <div>味噌椀 香の物</div> </div>	<div> <div>牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス</div> <div>栃木県産 コシヒカリ</div> <div>味噌椀 香の物</div> <div>または</div> <div>寒ブリのお茶漬け</div> <div>栃木県産 コシヒカリ</div> <div>香の物</div> </div>
<div> <div>季節のフルーツ</div> <div>バニラアイスクリーム</div> </div>	<div> <div>季節のフルーツフランベ</div> <div>バニラアイスクリーム</div> </div>	<div> <div>季節のフルーツフランベ</div> <div>バニラアイスクリーム</div> </div>	<div> <div>いちごのフランベ</div> <div>バニラアイスクリーム</div> </div>
<div> <div>コーヒー または 紅茶</div> </div>	<div> <div>コーヒー または 紅茶</div> </div>	<div> <div>コーヒー または 紅茶</div> </div>	<div> <div>コーヒー または 紅茶</div> </div>
<div>6,930</div>	<div>9,240</div>	<div>15,400</div>	<div>22,000</div>

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 Lunch menus

A	B	C	Keyaki Lunch
<div> <div>Appetizer of the day</div> </div>	<div> <div>Hokkaido scallops</div> <div>tomato chili butter sauce</div> </div>	<div> <div>Sautéed foie gras</div> <div>brown sugar caramelized fruit</div> </div>	<div> <div>Sautéed foie gras</div> <div>brown sugar caramelized fruit</div> </div>
<div> <div>Hokkaido scallops</div> <div>lemon butter sauce</div> </div>	<div> <div>Sea bream from Nagasaki</div> <div>vegetables in papillote, truffle broth</div> </div>	<div> <div>Longtooth grouper meunieren, prawn</div> <div>maitake mushroom from Yamagata, cream sauce</div> </div>	<div> <div>Spiny lobster</div> <div>tomato chili butter sauce</div> </div>
<div> <div>Today's Japanese F1 beef 80g</div> <div>(Kuroge wagyu beef rib loin 80g +1,370JPY)</div> <div>grilled vegetables, Okinawa sea salt</div> </div>	<div> <div>Today's Japanese F1 beef 80g</div> <div>(Kuroge wagyu beef rib loin 80g +1,370JPY)</div> <div>grilled vegetables, Okinawa sea salt</div> </div>	<div> <div>KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akiyawa, sirloin 90g</div> <div>(Today's kurogo wagyu tenderloin 90g +2,873 JPY)</div> <div>grilled vegetables, Okinawa sea salt</div> </div>	<div> <div>Steamed abalone</div> <div>citrus sudachi sauce</div> </div> <div> <div>Tasting KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akiyawa</div> <div>tenderloin 30g, sirloin 50g</div> <div>grilled vegetables, Okinawa sea salt</div> </div>
<div> <div>Steamed rice</div> <div>Koshihikari from Tochigi</div> <div>miso soup, Japanese pickles</div> </div>	<div> <div>Garlic fried rice, beef, asparagus</div> <div>Koshihikari rice from Tochigi</div> <div>miso soup, Japanese pickles</div> </div>	<div> <div>Garlic fried rice, beef, asparagus</div> <div>Koshihikari rice from Tochigi</div> <div>miso soup, Japanese pickles</div> </div>	<div> <div>Garlic fried rice, beef, asparagus</div> <div>Koshihikari rice from Tochigi</div> <div>miso soup, Japanese pickles</div> <div>or</div> <div>Yellowtail soup, Koshihikari rice from Tochigi</div> <div>Japanese pickles</div> </div>
<div> <div>Fruit</div> <div>vanilla ice cream</div> </div>	<div> <div>Fruit flambé</div> <div>vanilla ice cream</div> </div>	<div> <div>Fruit flambé</div> <div>vanilla ice cream</div> </div>	<div> <div>Strawberry flambé</div> <div>vanilla ice cream</div> </div>
<div> <div>Coffee or tea</div> </div>	<div> <div>Coffee or tea</div> </div>	<div> <div>Coffee or tea</div> </div>	<div> <div>Coffee or tea</div> </div>
<div>6,930</div>	<div>9,240</div>	<div>15,400</div>	<div>22,000</div>

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge
 To greater ensure the 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



前菜

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
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバター	2,750
白子のソテー 泡ボン酢ソース	3,080
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
キャビア サワークリーム 50g	15,400

魚介・甲殻類

ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	2,750
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
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
国産 車海老 黒糖ガーリックシュリンプ	4,200
活車海老 蒸し焼き	5,500
鮑の蒸し焼き	5,500
伊勢海老 ハーブ焼き	14,750

牛肉 テンダーロイン

東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	13,700
鹿児島県産 黒牛	13,700
牛肉 サーロイン	150g
国産牛	8,000
東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	12,600
鹿児島県産 黒牛	12,600

黒毛和牛の食べ比べ お好み4種類 各30g 各50g	15,400 25,750
(お好きな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます)	
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)	120g 180g 16,000 24,250
兵庫県産 神戸ビーフ	100g 200g 18,500 36,500

豚肉

沖縄県産 金のアグー豚のソテー	3,500
-----------------	-------

野菜

お好みの焼き野菜 (ディスプレイより)	3種 / 5種 2,970 / 4,950
グリーンアスパラガス (2本より)	1,600
ガーリックチップ	770

御飯

御飯	550
牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,540

寒ブリのお茶漬け	1,540
----------	-------

味噌椀	550
-----	-----

デザート

アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	880
いちごのフランベ バニラアイスクリーム	1,760
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



Appetizer

Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	2,420
Hokkaido scallop, tomato chili butter sauce	2,750
Sautéed cod milt, ponzu gelee	3,080
Sautéed foie gras, brown sugar caramelized fruit	3,850
Caviar 50g, sour cream	15,400

Seafood and Fish

Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750
Sea bream from Nagasaki, vegetables in papillote, truffle broth	3,080
Longtooth grouper meuniere, maitake mushroom, cream sauce	3,850
Japanese prawn, garlic sauce	4,200
Steamed prawn	5,500
Steamed abalone	5,500
Spiny lobster, herbs	14,750

Beef tenderloin

KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	13,700
Black beef, Kagoshima	13,700
Beef sirloin	150g
Japanese F1 beef	8,000
KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,600
Black beef, Kagoshima	12,600

Beef tasting 30g each	15,400
Beef tasting 50g each	25,750
(selection of any four beef choices from above)	

Chateaubriand (daily availability)	120g 180g 16,000 24,250
------------------------------------	-------------------------

Kobe beef sirloin, Hyogo	100g 200g 18,500 36,500
--------------------------	-------------------------

Pork

Sautéed Agu pork from Okinawa	3,500
-------------------------------	-------

Vegetable

Choice of grilled vegetables	2,970 / 4,950
Green asparagus (from 2 spears)	1,600
Garlic chips	770

Rice ・ soup

Rice	550
Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540
Yellowtail soup rice	1,540
Miso soup	550

Dessert

Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880
Strawberry flambé, vanilla ice cream	1,760
Strawberry crepe, vanilla ice cream	1,980

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

