

けやき坂ランチメニュー

A	B	C	けやきランチ
本日の前菜 北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバターソース	北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバターソース	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
本日の国産牛 80g (黒毛和牛リブロース 80g +1,370円) 焼き野菜添え 沖縄県産 石垣島 海水塩	本日の国産牛 80g (黒毛和牛リブロース 80g +1,370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	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
御飯 栃木県産 コシヒカリ 味噌椀 香の物	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 栃木県産 コシヒカリ 味噌椀 香の物	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 栃木県産 コシヒカリ 味噌椀 香の物	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 30g サーロイン 50g 焼き野菜添え 沖縄県産 石垣島 海水塩
季節のフルーツ バニラアイスクリーム	季節のフルーツフランベ バニラアイスクリーム	季節のフルーツフランベ バニラアイスクリーム	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 栃木県産 コシヒカリ 味噌椀 香の物 または 寒ブリのお茶漬け 栃木県産 コシヒカリ 香の物
コーヒー または 紅茶	コーヒー または 紅茶	コーヒー または 紅茶	いちごのフランベ バニラアイスクリーム
6,930	9,240	15,400	22,000

KEYAKIZAKA Lunch menus

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

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etta バジル オリーブオイル	牛肉 テンダーロイン	<u>120g</u>	<u>180g</u>	豚肉	<u>130g</u>
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバター	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	3,500
白子のソテー 泡ポン酢ソース	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	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	国産牛	8,000	12,000	グリーンアスパラガス (2本より)	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
	鹿児島県産 黒牛	12,600	18,980	御飯	

魚介・甲殻類

ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	黒毛和牛の食べ比べ お好み4種類 各30g	<u>15,400</u>	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	(お好みな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます)	25,750	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			1,540
国産 車海老 黒糖ガーリックシュリンプ	3,850	<u>120g</u>	550
活車海老 蒸し焼き	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
鮑の蒸し焼き	5,500	<u>100g</u>	880
伊勢海老 ハーブ焼き	5,500 兵庫県産 神戸ビーフ	18,500	1,760
	14,750	36,500	1,980

牛肉 テンダーロイン	<u>120g</u>	<u>180g</u>	豚肉	<u>130g</u>	
2,420 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	3,500	
2,750 鹿児島県産 黒牛	13,700	20,300	野菜	3種 / 5種	
3,080 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	
3,850 国産牛	8,000	12,000	グリーンアスパラガス (2本より)	1,600	
15,400 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	
	鹿児島県産 黒牛	12,600	18,980	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

Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil

Beef tenderloin	<u>120g</u>	<u>180g</u>	Pork	<u>130g</u>	
2,420 KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	13,700	20,300	Sautéed Agu pork from Okinawa	3,500	
2,750 Black beef, Kagoshima	13,700	20,300	Vegetable	3 kinds / 5 kinds	
3,080 Beef sirloin	<u>150g</u>	<u>230g</u>	Choice of grilled vegetables	2,970 / 4,950	
3,850 Japanese F1 beef	8,000	12,000	Green asparagus (from 2 spears)	1,600	
15,400 KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,600	18,980	Garlic chips	770	
	Black beef, Kagoshima	12,600	18,980	Rice + soup	
			Rice	550	
			Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540	
			Yellowtail soup rice	1,540	
			Miso soup	550	
			Desert		
			Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880	
			Strawberry flambé, vanilla ice cream	1,760	
			Strawberry crepe, vanilla ice cream	1,980	

Hokkaido scallop, tomato chili butter sauce

Sautéed cod milt, ponzu gelee

Sautéed foie gras, brown sugar caramelized fruit

Caviar 50g, sour cream

Seafood and Fish

Snow crab meat spring roll, leaf salad

Sea bream from Nagasaki, vegetables in papillote, truffle broth

Longtooth grouper meuniere, maitake mushroom, cream sauce

Japanese prawn, garlic sauce

Steamed prawn

Steamed abalone

Spiny lobster, herbs

Beef tasting 30g each	<u>15,400</u>			
Beef tasting 50g each	25,750			
(selection of any four beef choices from above)				
3,850				
4,200 Chateaubriand (daily availability)	<u>16,000</u>	<u>24,250</u>	Miso soup	550
5,500			Desert	
5,500 Kobe beef sirloin, Hyogo	<u>18,500</u>	<u>36,500</u>	Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880
14,750			Strawberry flambé, vanilla ice cream	1,760
			Strawberry crepe, vanilla ice cream	1,980

