

けやき坂ランチメニュー

A	B	C	けやきランチ
鯛のムニエル ゆうこうクリームソース	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
北海道産 ホタテ貝のソテー レモンバターソース	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	くえのムニエル 車海老 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
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 90g (黒毛和牛リブロース 90g +1,540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 30g サーロイン 50g 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 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	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
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	季節のフルーツフランベ バニラアイスクリーム	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	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
8,500	10,000	15,400	22,000
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 Lunch menus

A	B	C	Keyaki Lunch
Sea bream meuniere citrus yuko cream sauce	Hokkaido scallops tomato chili butter sauce	Sautéed foie gras brown sugar caramelized fruit	Sautéed foie gras brown sugar caramelized fruit
Hokkaido scallops lemon butter sauce	Sea bream from Nagasaki vegetables in papillote, truffle broth	Longtooth grouper meunieren, prawn maitake mushroom from Yamagata, cream sauce	Spiny lobster tomato chili butter sauce
Today's Japanese F1 beef 80g (Kuroge wagyu beef rib loin 80g +1,370JPY) grilled vegetables, Okinawa sea salt	Today's Japanese F1 beef 90g (Kuroge wagyu beef rib loin 90g +1,540JPY) 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	Tasting KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa tenderloin 30g, sirloin 50g grilled vegetables, Okinawa sea salt
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	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 or Yellowtail soup, Koshihikari rice from Tochigi Japanese pickles
Fruit flambé vanilla ice cream	Fruit flambé vanilla ice cream	Fruit flambé vanilla ice cream	Strawberry flambé vanilla ice cream
Coffee or tea	Coffee or tea	Coffee or tea	Coffee or tea
8,500	10,000	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		牛肉 テンダーロイン	<u>120g</u>	<u>180g</u>	豚肉	<u>130g</u>
フルーツトマトサラダ バンチェッタ バジル オリーブオイル	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
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバター	2,750	鹿児島県産 黒牛	13,700	20,300	野菜	3種 / 5種 2,970 / 4,950
白子のソテー 泡ボン酢ソース	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）	
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	国産牛	8,000	12,000	グリーンアスパラガス（2本より）	1,600
キャビア サワークリーム 50g	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	
魚介・甲殻類					御飯	550
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 各50g		15,400 25,750	牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,540
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	（ お好きな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます ）			寒ブリのお茶漬け	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	3,850		<u>120g</u>	<u>180g</u>	味噌椀	550
国産 車海老 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	デザート	
活車海老 蒸し焼き	5,500		<u>100g</u>	<u>200g</u>	アイスクリーム（バニラ/チョコレート/抹茶）	880
鮑の蒸し焼き	5,500	兵庫県産 神戸ビーフ	18,500	36,500	いちごのフランペ バニラアイスクリーム	1,760
伊勢海老 ハーブ焼き	14,750				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		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	Sautéed Agu pork from Okinawa	3,500
Hokkaido scallop, tomato chili butter sauce	2,750	Black beef, Kagoshima	13,700	20,300	Vegetable	3 kinds / 5 kinds
Sautéed cod milt, ponzu gelee	3,080	Beef sirloin	<u>150g</u>	<u>230g</u>	Choice of grilled vegetables	2,970 / 4,950
Sautéed foie gras, brown sugar caramelized fruit	3,850	Japanese F1 beef	8,000	12,000	Green asparagus (from 2 spears)	1,600
Caviar 50g, sour cream	15,400	KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,600	18,980	Garlic chips	770
		Black beef, Kagoshima	12,600	18,980	Rice ・ soup	
Seafood and Fish					Rice	550
Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750	Beef tasting 30g each		15,400	Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540
Sea bream from Nagasaki, vegetables in papillote, truffle broth	3,080	Beef tasting 50g each (selection of any four beef choices from above)		25,750	Yellowtail soup rice	1,540
Longtooth grouper meuniere, maitake mushrooom, cream sauce	3,850		<u>120g</u>	<u>180g</u>	Miso soup	550
Japanese prawn, garlic sauce	4,200	Chateaubriand (daily availability)	16,000	24,250	Dessert	
Steamed prawn	5,500		<u>100g</u>	<u>200g</u>	Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880
Steamed abalone	5,500	Kobe beef sirloin, Hyogo	18,500	36,500	Strawberry flambé, vanilla ice cream	1,760
Spiny lobster, herbs	14,750				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

