

A	B	C	けやきディナー
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	国産 ホワイトアスパラガス オランダーズ モリユ茸ソース	フォアグラのソテー 国産 ホワイトアスパラガス オランダーズ モリユ茸ソース	フォアグラのソテー 国産 ホワイトアスパラガス オランダーズ モリユ茸ソース フレッシュトリュフスライス
北海道産 ホタテ貝のソテー キャベツクリームソース	太刀魚のパン粉焼き キャベツクリームソース	国産 伊勢海老 トマトチリバターソース	国産 伊勢海老 トマトチリバターソース
長崎県産 夏香ひらまさど野菜入り包み焼き トリュフストック	長崎県産 松扇貝 長崎県産 あおさのり あごだしのあんかけ	鮑の蒸し焼き 長崎県産 あおさのり あごだしのあんかけ	鮑の蒸し焼き 長崎県産 あおさのり あごだしのあんかけ
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 長崎県産 五島列島 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 長崎県産 五島列島 海水塩	長崎県産 長崎和牛 テンダーロイン サーロイン 各40g 焼き野菜添え 長崎県産 五島列島 海水塩	兵庫県産 神戸牛サーロイン 100g 焼き野菜添え 長崎県産 五島列島 海水塩
牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 長崎県 壱岐産 つや姫 お吸い物 香の物 または 北海道産 どうもろこしとバルメザンチーズ フライドライス 長崎県 壱岐産 つや姫 お吸い物 香の物	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 長崎県 壱岐産 つや姫 お吸い物 香の物 または 北海道産 どうもろこしとバルメザンチーズ フライドライス 長崎県 壱岐産 つや姫 お吸い物 香の物	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 長崎県 壱岐産 つや姫 お吸い物 香の物 または 北海道産 どうもろこしとバルメザンチーズ フライドライス 長崎県 壱岐産 つや姫 お吸い物 香の物	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 長崎県 壱岐産 つや姫 お吸い物 香の物 または 北海道産 どうもろこしとバルメザンチーズ フライドライス 長崎県 壱岐産 つや姫 お吸い物 香の物
沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム	沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム	沖縄県産 バイナップルクレープ バニラアイスクリーム	沖縄県産 バイナップルクレープ バニラアイスクリーム
19,800	27,500	34,100	44,000

前菜	牛肉 テンダーロイン	120g 180g	豚肉	130g
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	東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	13,700 20,300	長崎県 大西海産 SPF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	長崎県産 長崎和牛	13,700 20,300		
国産 ホワイトアスパラガス オランダーズソース			野菜	3種 / 5種
フォアグラのソテー グリーンアスパラガス モリユ茸ソース	牛肉 サーロイン	150g 230g	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	国産グリーンアスパラガス (2本)	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
	長崎県産 長崎和牛	12,600 18,980	御飯	550
			御飯	550
魚介・甲殻類	牛肉 リブコース	150g 230g	牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,540
ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	12,600 18,980	北海道産 どうもろこしとバルメザンチーズのフライドライス	1,760
長崎県産 夏香ひらまさど野菜入り包み焼きトリュフストック	黒毛和牛の食べ比べ お好み4種類 各30g 各50g	15,400 25,750	お吸い物	550
太刀魚のパン粉焼き キャベツクリームソース	(お好きな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます)		デザート	
国産 車海老 黒糖ガーリックシュリンプ		120g 180g	アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	880
活車海老 蒸し焼き	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	抹茶の鉄板どら焼き 長崎県産 そのぎ抹茶のアイスクリーム	1,760
鮑の蒸し焼き 長崎県産 あおさのり あごだしのあんかけ		100g 200g 18,500 36,500	沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム	1,760
伊勢海老 ハーブ焼き	兵庫県産 神戸ビーフ		沖縄県産 バイナップルクレープ 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。



A	B	C	Keyaki Dinner
Fruit tomato pancetta, basil, olive oil	Japanese white asparagus Hollandaise, morel mushroom	Sautéed foie gras Japanese white asparagus, morel mushrooms	Sautéed foie gras Japanese white asparagus, morel mushrooms, truffle
Hokkaido scallop cabbage cream sauce	Cutlass fish cabbage cream sauce	Japanese spiny lobster tomato chili butter sauce	Japanese spiny lobster tomato chili butter sauce
Yellowtail from Nagasaki, vegetables in papillote truffle broth	Noble scallop from Nagasaki flying fish broth aosa seaweed from Nagasaki	Steamed abalone flying fish broth aosa seaweed from Nagasaki	Steamed abalone flying fish broth aosa seaweed from Nagasaki
KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa, sirloin 90g (Today's kurogo wagyu tenderloin 90g +2,873 JPY) grilled vegetables Nagasaki sea salt	KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa, sirloin 90g (Today's kurogo wagyu tenderloin 90g +2,873 JPY) grilled vegetables Nagasaki sea salt	Nagasaki Wagyu, Nagasaki tenderloin, sirloin 40g each grilled vegetables, Nagasaki sea salt	Kobe beef sirloin, Hyogo 100g grilled vegetables Nagasaki sea salt
Garlic fried rice, beef, asparagus Tsuyahime rice from Nagasaki clear soup, Japanese pickles or Hokkaido corn fried rice, Parmesan Tsuyahime rice from Nagasaki clear soup, Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus Koshihikae rice from Nagasaki clear soup, Japanese pickles or Hokkaido corn fried rice, Parmesan Tsuyahime rice from Nagasaki clear soup, Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus Koshihikae rice from Nagasaki clear soup, Japanese pickles or Hokkaido corn fried rice, Parmesan Tsuyahime rice from Nagasaki clear soup, Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus Tsuyahime rice from Nagasaki clear soup, Japanese pickles or Hokkaido corn fried rice, Parmesan Tsuyahime rice from Nagasaki clear soup, Japanese pickles
Pineapple from Okinawa flambé Tahitian vanilla ice cream	Pineapple from Okinawa flambé Tahitian vanilla ice cream	Pineapple from Okinawa crêpe Tahitian vanilla ice cream	Pineapple from Okinawa crêpe Tahitian vanilla ice cream
19,800	27,500	34,100	44,000

Appetizer	Beef tenderloin	120g 180g	Pork	130g
Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	13,700 20,300	Sautéed pork from Nagasaki	3,500
Hokkaido scallop, tomato chili butter sauce	Nagasaki Wagyu, Nagasaki	13,700 20,300	Vegetable	3 kinds / 5 kinds
Japanese white asparagus, Hollandaise sauce	Beef sirloin	150g 230g	Choice of grilled vegetables	2,970 / 4,950
Sautéed foie gras, green asparagus, morel mushrooms	Japanese F1 beef	8,000 12,000	Green asparagus (2 spears)	1,600
Caviar 50g, sour cream	KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	12,600 18,980	Garlic chips	770
	Nagasaki Wagyu, Nagasaki	12,600 18,980	Rice · soup	550
			Rice	550
Seafood and Fish	Beef rib loin	150g 230g	Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540
Snow crab meat spring roll, leaf salad	KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	12,600 18,980	Hokkaido corn fried rice, Parmesan	1,540
Yellowtail from Nagasaki, vegetables in papillote, truffle broth	Beef tasting 30g each Beef tasting 50g each (selection of any four beef choices from above)	15,400 25,750	Clear soup	550
Cutlass fish, cabbage cream sauce			Dessert	
Japanese prawn, garlic sauce		120g 180g	Ice cream (Tahitian vanilla / chocolate / green tea)	880
Steamed prawn	Chateaubriand (daily availability)	16,000 24,250	Matcha dorayaki, Sonogi matcha from Nagasaki, ice cream	1,760
Steamed abalone flying fish broth aosa seaweed from Nagasaki		100g 200g 18,500 36,500	Pineapple flambé, Tahitian vanilla ice cream	1,760
Spiny lobster, herbs	Kobe beef sirloin, Hyogo		Pineapple crêpe, Tahitian 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

