

けやき坂 ディナーメニュー

A	B	C
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 高知県産 勘八 季節野菜の蒸し焼き トリュフストックソース 東京秋川産 けやき坂ビーフ テンダーロインとサーロイン 各50g 焼き野菜添え 牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス または 九州産 太刀魚の出汁茶漬け 味噌椀 香の物 洋梨のフランベ 洋梨ソルベ キャラメルソース コーヒー または 紅茶 15,300	京都産 海老芋 車エビのムース 京桜味噌ソース 北海道産 ホタテ貝のソテー ボルチーニ茸 白ワインソース 長崎県産 甘鯛のクリスピー焼き 秋田県産 白神舞茸 ジェノベーゼソース 東京秋川産 けやき坂ビーフ テンダーロインとサーロイン 各50g 焼き野菜添え 牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス または 九州産 太刀魚の出汁茶漬け 味噌椀 香の物 鉄板モンブラン アングレーズソース バニラアイスクリーム添え コーヒー または 紅茶 21,000	三重県産 伊勢海老 温製サラダ仕立て 青森県産 鮑の蒸し焼き 茸 エシャロット ハーブ ガーリックバター 石川県産 天然のどぐろと茸のデュクセル フルーツトマトコンフィ 沖縄県産 石垣牛 テンダーロインとサーロイン 各50g 焼き野菜添え 牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス または 九州産 太刀魚の出汁茶漬け 味噌椀 香の物 鉄板モンブラン アングレーズソース バニラアイスクリーム添え コーヒー または 紅茶 26,000

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします
 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 Dinner set menus

A	B	C
Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil Steamed yellowtail from Kochi, seasonal vegetable, truffle stock KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa tenderloin and sirloin 50g each vegetables Garlic fried rice, beef, asparagus or Swordfish from Kyushu, fish broth soup rice miso soup, Japanese pickles Pear flambé, pear sorbet, caramel sauce Coffee or tea 15,300	Kyoto Ebi-imo taro, prawn mousse, miso sauce Hokkaido scallop, porcini mushroom, white wine sauce Crispy sautéed tilefish from Nagasaki Akita Shirakami Maitake mushroom, pesto KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa tenderloin and sirloin 50g each vegetables Garlic fried rice, beef, asparagus or Swordfish from Kyushu, fish broth soup rice miso soup, Japanese pickles Teppan Mont Blanc, anglaise sauce, vanilla ice cream Coffee or tea 21,000	Mie spiny lobster warm salad Steamed Japanese abalone from Aomori mushroom, shallot, herb, garlic butter Blackthroat seaperch from Ishikawa, mushroom duxelle fruit tomato confit Ishigaki beef, Okinawa tenderloin and sirloin 50g each vegetables Garlic fried rice, beef, asparagus or Swordfish from Kyushu, fish broth soup rice miso soup, Japanese pickles Teppan Mont Blanc, anglaise sauce, vanilla ice cream Coffee or tea 26,000

Prices are subject to consumption tax and 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

アボカドサラダ アンチョビドレッシング	1,400
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	2,200
北海道産 ホタテ貝のソテー ホルチーニ茸 白ワインソース	2,500
フォアグラのソテー 無花果 レーズンブレッド 無花果ヴィネガーソース	2,600
国産キャビア サワークリームとプリニ	12,500 half 6,000

魚貝・甲殻類

高知県産 勘八 季節野菜の蒸し焼き トリュフストックソース	2,500
長崎県産 甘鯛のクリスピー焼き 秋田県産 白神舞茸 ジェノベーゼソース	2,800
石川県産 天然のどぐろと茸のデュクセル フルーツトマトコンフィ	3,500
青森県産 鮑の蒸し焼き 茸 エシャロット ハーブ ガーリックバター	5,500
沖縄県 久米島産 車海老 エシャロットのフライ トマトチリソース	5,800
三重県産 伊勢海老 温製サラダ仕立て	14,000

牛肉 テンダーロイン

	120g	180g
東京秋川産 けやき坂 ビーフ	11,000	16,500
沖縄県産 石垣牛	12,000	18,500
兵庫県産 神戸牛	15,000	22,500

牛肉 サーロイン

	150g	230g
国産牛	5,000	6,600
東京秋川産 けやき坂 ビーフ	10,000	13,200
沖縄県産 石垣牛	12,000	16,000
けやき坂牛肉食べ比べお好み4種類 各30g (上記の中から好きな牛肉を4種お選び頂けます)		14,000

野菜

お好みの焼き野菜	3種 / 5種 2,300 / 3,000
----------	--------------------------

御飯 (栃木県産コシヒカリ使用)・スープ

牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,400
九州産 太刀魚の出汁茶漬け	1,400
味噌椀	500

デザート

アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶/ココナッツ)	800
洋梨のフランベ 洋梨ソルベ キャラメルソース	1,600
鉄板モンブラン アングレーズソース バニラアイスクリーム添え	1,600

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします
 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

Avocado salad, anchovy dressing	1,400
Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	2,200
Hokkaido scallop, porcini mushroom, white wine sauce	2,500
Duck foie gras, fig, raisin bread, fig vinegar sauce	2,600
Japanese caviar, sour cream, blini	12,500 half 6,000

Seafood and Fish

Steamed yellowtail from Kochi, seasonal vegetable, truffle stock	2,500
Crispy sauteed tilefish from Nagasaki, Akita Shirakami Maitake mushroom, pesto	2,800
Blackthroat seaperch from Ishikawa, mushroom duxelle, fruit tomato confit	3,500
Steamed abalone from Aomori, mushroom, shallot, herb, garlic butter	5,500
Prawn from Kumejima Island Okinawa, fried shallot, tomato chili sauce	5,800
Mie spiny lobster warm salad	14,000

Beef tenderloin

	120g	180g
KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akiqawa	11,000	16,500
Ishigaki beef, Okinawa	12,000	18,500
Kobe beef, Hyogo	15,000	22,500

Beef sirloin

	150g	230g
Japanese F1 beef	5,000	6,600
KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akiqawa	10,000	13,200
Ishigaki beef, Okinawa	12,000	16,000
KEYAKIZAKA beef tasting 30g each Selection of any four beef choices from above		14,000

Vegetable

Choice of grilled vegetable	3kinds / 5kinds 2,300 / 3,000
-----------------------------	----------------------------------

Rice (from Tochigi Prefecture) + soup

Garlic fried rice, beef, asparagus	1,400
Swordfish from Kyushu, fish broth soup rice	1,400
Miso soup	500

Dessert

Ice cream (vanilla / chocolate / green tea / coconut)	800
Pear flambé, pear sorbet, caramel sauce	1,600
Teppan Mont Blanc, anglaise sauce, vanilla ice cream	1,600

Prices are subject to consumption tax and 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.

