

けやき坂ランチメニュー

けやき坂 黒毛和牛ステーキランチ	A	B	ホワイトアスパラガスランチ
アミューズ	アミューズ	アミューズ	ホワイトアスパラガスサラダ
フォアグラのソテー フルーツキャラメリゼ	野菜のフラン	生ハムサラダ 焼き野菜添え	ホワイトアスパラガスと菊芋の温製スープ トリュフのビューレ
鮪と雲丹のソテー サラダ添え	氷温熟成豚 焼き野菜添え または 鯛と野菜入り包み焼き トリュフストック	鯛と野菜入り包み焼き トリュフストック	鯛のムニエル ホワイトアスパラガスのビューレ
黒毛和牛 A4 サーロイン 80g 焼き野菜	御飯(栃木県産 コシヒカリ) 味噌椀 香の物	オーストラリア産ビーフ テンダーロイン 100g	US リブステーキ 120g ホワイトアスパラガス添え
牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 味噌椀 香の物	フルーツゼリー	牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス 味噌椀 香の物	牛肉とホワイトアスパラガスのガーリックライス 味噌椀 香の物
チェリーフランベ バニラアイスクリーム添え	コーヒー または 紅茶	フルーツゼリー	ホワイトアスパラガスアイスクリーム 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	
9,600	3,900	5,200	7,700

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

KEYAKIZAKA Lunch menus

Japanese Kuroge-Wagyu Beef Steak Lunch	A	B	White Asparagus Lunch
Amuse bouche	Amuse bouche	Amuse bouche	Amuse bouche
Duck foie gras, caramelised fruit	Vegetable flan	Grilled vegetable salad, dried ham	White asparagus salad
Sautéed tuna and sea urchin, green leaf	Seared pork, grilled vegetable or Sea bream, vegetable in papillote, truffle broth	Sea bream, vegetable in papillote, truffle broth	White asparagus and Jerusalem artichoke soup, truffle puree
Japanese Kuroge-wagyu beef sirloin 80g Grilled vegetable	Steamed rice, Tochigi Prefecture Miso soup Japanese pickles	Australian beef tenderloin 100g	Sea bream meunière, white asparagus puree
Garlic fried rice, beef, asparagus Miso soup Japanese pickles	Fruit jelly	Garlic fried rice, beef, asparagus Miso soup Japanese pickles	US beef Rib steak 120g, white asparagus
Cherry flambé, vanilla ice cream	Coffee or tea	Fruit jelly	Garlic fried rice, beef, white asparagus Miso soup Japanese pickles
Coffee or tea		Coffee or tea	White asparagus ice cream Coffee or tea
9,600	3,900	5,200	7,700

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

<b>Appetisers</b> <b>前菜</b>		<b>Beef tenderloin</b> <b>牛肉 テンダーロイン</b>	<b>120g</b>	<b>180g</b>	<b>Seafood and Fish</b> <b>魚貝・甲殻類</b>	
Sautéed scallop, lemon butter sauce ホタテ貝のソテー レモンバターソース	1,800	Australlan beef オーストラリア産ビーフ	4,900	7,350	Greenling, yuzu citrus and shallot, paprika sauce アイナメのゆずエシヤロット焼き パプリカのソース	2,200
Vegetable flan 野菜のフラン	1,800	Kamifurano wagyu beef, Hokkaido 北海道産 かみふらの和牛	11,000	16,500	Sea bream, white asparagus In papillotem truffle broth 鯛とホワイトアスパラガス入り包み焼き トリュフストック	3,800
Snow crab meat spring roll, leaf salad ずわい蟹春巻 ベビーリーフミックスサラダ	2,000	Shimane beef, Shimane Prefecture 島根県産 島根和牛	12,000	18,000	Kuruma prawns, red chilli, tomato, butter 車海老 チリトマトバターソース	5,500
Shellfish ajillo, shrimp bread 貝のアヒージョ シュリンプトースト添え	2,000	Kobe beef, Hyogo Prefecture 兵庫県産 神戸牛	14,000	21,500	Japanese abalone 140g 国産鮑 140g	6,200
White asparagus and sauteed duck foie gras, sauternes sauce ホワイトアスパラガスとフォアグラのソテー 貴腐ワインソース	2,800	<b>Beef sirloin</b> <b>牛肉 サーロイン</b>	<b>150g</b>	<b>230g</b>	Japanese abalone 300g 国産鮑 300g	12,000
Sautéed tuna and sea urchin, green leaf 鮪と雲丹のソテー サラダ添え	2,800	Kamifurano wagyu beef, Hokkaido 北海道産 かみふらの和牛	10,000	15,300	Spiny lobster, semi-dried tomato mayonnaise 伊勢海老 セミドライトマトのマヨネーズ	14,000
Caviar canapé キャビアのカナッペ	11,000	Shimane beef, Shimane Prefecture 島根県産 島根和牛	12,000	18,400		
		US beef Rib steak USリブステーキ	5,800	8,878		
		KEYAKIZAKA beef tasting 30g each Selection of any four beef choices from above 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)		15,000		
<b>Salad</b> <b>サラダ</b>		<b>Pork</b> <b>豚肉</b>			<b>Vegetable</b> <b>野菜</b>	
⑦ Baby leaf salad, Japanese soy sauce, onion dressing ベビーリーフミックスサラダ 醤油オニオンドレッシング	1,350	Seared pork, grilled vegetable 氷温熟成豚のソテー 焼き野菜添え		2,800	Japanese garlic chips 国産ガーリックチップ	600
KEYAKIZAKA Caesar salad 鉄板シーザーサラダ	2,000	<b>Poultry</b> <b>家禽</b>			Grilled organic potato, Gruyère cheese オーガニックポテト グリエールチーズ焼き	950
Fruit tomato, basil, olive oil フルーツトマトサラダ バジル オリーブオイル	2,200	Sautéed duck, vegetable, thick soy sauce 鴨のソテー 焼き野菜添え 和風ソース		2,000	⑦ Sautéed king oyster mushroom, garlic butter sauce エリンギのソテー ガーリックバターソース	1,300
<b>Soup</b> <b>スープ</b>					Choice of grilled vegetable お好みの焼き野菜	three kinds / five kinds 3種 / 5種 2,500 / 3,500
Miso soup 味噌椀	500				<b>Rice (from Tochigi Prefecture)</b> <b>御飯 (栃木県産コシヒカリ使用)</b>	
Seafood chowder シーフードチャウダー	1,200				KEYAKIZAKA curry, fried rice けやき坂ドライカレー	1,300
⑦ Vegetable minestrone (Selection of any five vegetables) 彩り野菜のミネストローネ (お好きな野菜を5種類お選び頂けます)	1,300				Garlic fried rice, beef, white asparagus 牛肉とホワイトアスパラガスのガーリックライス	1,500
White asparagus and Jerusalem artichoke soup, truffle puree ホワイトアスパラガスと菊芋の温製スープ トリュフのピューレ	1,800				Sea urchin seasoned rice 雲丹の炊き込みご飯	2,200

⑦ Vegetarian

Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge

上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions

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