

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	京都産賀茂茄子のソテー 万願寺しし唐 京桜味噌ディップ	フォアグラのソテー 愛知県産 フレッシュ無花果 沖縄県産黒糖ソース
北海道産 ホタテ貝のソテー レモンバター醤油	長崎県産 平戸夏香鯛と野菜入り包み焼き トリュフストック	北陸産 鮮魚のムニエル 花ズッキーニ コーンムース はちみつシェリービネガー	三重県産 伊勢海老 ハーブ焼き トマトチリバターソース
本日の国産牛 80g (黒毛和牛リブローズ 80g +1,320円) 焼き野菜添え 長崎県産 海水塩	本日の国産牛 80g (黒毛和牛リブローズ 80g +1,320円) 焼き野菜添え 長崎県産 海水塩	国産 車海老のソテー フレッシュジロール茸 トマトチリバターソース	鮑の蒸し焼き 静岡わさび 海藻 山芋すり流し
御飯 (栃木県産 コシヒカリ使用) 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 コシヒカリ使用) 味噌椀 香の物	東京秋川産 けやき坂ビーフ リブローズ 70g 焼き野菜添え 長崎県産 海水塩	東京秋川産 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 +2,673円) 焼き野菜添え 長崎県産 海水塩
本日のデザート	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 コシヒカリ使用) 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 コシヒカリ使用) 味噌椀 香の物
コーヒー または 紅茶	コーヒー または 紅茶	沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム パッションソース	山梨県産 ピーチクレープ ピーチシャーベット
6,930	9,240	15,400	22,000

日本テレビ「ゴチになります」にて紹介されたメニューでございます
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
Appetizer of the day	Sautéed Hokkaido scallops tomato chili butter sauce	Sautéed Kyoto Kamo eggplant Manganji chili pepper, Kyoto sakura miso dip	Sautéed foie gras fresh fig from Aichi, Okinawa brown sugar sauce
Hokkaido scallop soy sauce, lemon, butter	Seabream from Nagasaki and vegetable in papillote truffle stock	Hokuriku fish meunière zucchini flower, corn mousse honey sherry vinegar	Spiny lobster from Mie with herbs tomato chili butter sauce
Today's Japanese F1 beef 80g (Kuroge wagyu beef ribloin 80g +1,320JPY) vegetables Nagasaki sea salt	Today's Japanese F1 beef 80g (Kuroge wagyu beef ribloin 80g +1,320JPY) vegetables Nagasaki sea salt	Sautéed Japanese prawn fresh girolle mushroom, tomato chili butter sauce	Steamed abalone wasabi from Shizuoka, seaweed, yam
Steamed rice miso soup, Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus miso soup, Japanese pickles	KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa rib loin 70g, vegetables Nagasaki sea salt	KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa sirloin 90g, vegetables (Today's wagyu tenderloin 90g +2,673 JPY) Nagasaki sea salt
Dessert of the day	Seasonal fruit flambé vanilla ice cream	Garlic fried rice, beef, asparagus miso soup, Japanese pickles	Okinawa pineapple flambé vanilla ice cream, passion fruit sauce
Coffee or tea	Coffee or tea	Okinawa peach crepe from Yamanashi peach sorbet	KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa sirloin 90g, vegetables (Today's wagyu tenderloin 90g +2,673 JPY) Nagasaki sea salt
6,930	9,240	15,400	22,000

This dish showcased on Nippon Television Holdings, Inc. "Gochinanimasu"
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	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	2,420	東京秋川産 けやき坂ビーフ	13,200	19,800	沖縄県産 金のアグー豚のソテー フジリンゴピューレ 焼き野菜	4,400
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバターソース	2,750	山形県産 和の奏	14,300	21,450	野菜	
京都産 賀茂茄子 万願寺しし唐 京桜味噌ディップ	3,080	沖縄県産 石垣ビーフ	15,400	23,100	お好みの焼き野菜 (ディスプレイより)	3種 / 5種 2,970 / 4,950
フォアグラのソテー 愛知県産 フレッシュ無花果 沖縄黒糖のソース	3,850	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)	16,500	24,750	ガーリックチップ	770
国産瀬戸内キャビア サワークリーム 15g	15,400				御飯	
魚介・甲殻類		牛肉 サーロイン	150g	230g	御飯	550
ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	2,750	国産牛	7,500	11,500	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	1,540
長崎県産 平戸夏香鯛と野菜入り包み焼き トリュフストック	3,080	東京秋川産 けやき坂ビーフ	12,100	18,480	牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,540
北陸鮮魚のムニエル 花ズッキーニ コーンムース	3,520	山形県産 和の奏	13,200	19,800	味噌椀	550
国産 車海老 黒糖ガーリックシュリンプ	4,400		100g	200g	デザート	
活車海老 蒸し焼き	5,500	兵庫県産 神戸ビーフ	18,000	36,000	アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	880
鮑の蒸し焼き静岡わさび 海藻 山芋すり流し	5,500	けやき坂牛肉食べ比べお好み4種類 各30g 各50g (お好きな牛肉を4種お選び頂けます)	14,900	25,250	沖縄県産 パイナップルフランベ バニラアイスクリーム	1,760
三重県産 伊勢海老ハーブ焼き トマトチリバターソース	13,750				山梨県産 ピーチクレープ ピーチシャーベット	1,980

日本テレビ「ゴチになります」にて紹介されたメニューでございます
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	120g	180g	Pork	130g
Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	2,420	KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	13,200	19,800	Sautéed Agu pork from Okinawa, vegetables, Fuji apple puree	4,400
Hokkaido sautéed scallop, girolle mushroom, tomato chilli butter sauce	2,750	Nagomi no Kanade, Yamagata	14,300	21,450	Vegetable	
Sautéed Kyoto Kamo eggplant, Manganji chilli pepper, sakura miso dip	3,080	Ishigaki beef, Okinawa	15,400	23,100	Choice of vegetable	3kinds / 5kinds 2,970 / 4,950
Sautéed foie gras, fresh fig from Aichi, Okinawa brown sugar sauce	3,850	Chateaubriand (daily availability)	16,500	24,750	Garlic chip	770
Japanese Setouchi caviar, sour cream 15g	15,400					
Seafood and Fish		Beef sirloin	150g	230g	Rice + soup	
Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750	Japanese F1 beef	7,500	11,500	Rice	550
Seabream from Nagasaki and Vegetables in papillote	3,080	KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,100	18,480	Hokkaido corn fried rice, parmesan	1,540
Hokuriku fish meunière, zucchini flower, corn mousse	3,520	Nagomi no Kanade, Yamagata	13,200	19,800	Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540
Japanese prawn, garlic sauce	3,850		100g	200g	Miso soup	550
Steamed prawn	5,500	Kobe beef, Hyogo	18,000	36,000	Dessert	
Steamed abalone, wasabi from Shizuoka, seaweed, yam	5,500	KEYAKIZAKA beef tasting 30g each 50g each (selection of any four beef choices from above)	14,900	25,250	Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880
Spiny lobster from Mie with herbs, tomato chilli butter sauce	13,750				Okinawa pineapple flambé, vanilla ice cream, passion fruit sauce	1,760
					Peach crepe from Yamanashi, peach sorbet	1,980

This dish showcased on Nippon Television Holdings, Inc. "Gochininimasu"
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

