けやき坂ランチメニュー

A

本日の前菜

北海道産 ホタテ貝のソテー
枝豆のピューレ レモンバターソース

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

御飯
（栃木県産 コシヒカリ 使用）
味噌椀 香の物

季節のフルーツフランベ
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

6,930

B

北海道産 ホタテ貝のソテー
トマト チリバターソース

沖縄県産 アカマチと野菜入り包み焼き
トリュフストック

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

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

季節のフルーツフランベ
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

9,240

C

沖縄県産 アグー豚とフォアグラのソテー
ピパーチ 黒糖ソース

沖縄県産 スジアラのムニエル 車海老
ゴーヤ シカクマメ アセロラ ヴァンブランソース

沖縄県産 石垣牛の食べ比べ
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

島らっきょう スパイシーガーリックライス
（沖縄県産 石垣島 ひとめぼれ 使用）
味噌椀 香の物

沖縄県産 マンゴーフランベ
バニラアイスクリーム
パッションフルーツソース

コーヒー または 紅茶

15,400

けやきランチ

沖縄県産 アグー豚とフォアグラのソテー
ピパーチ 黒糖ソース

三重県産 伊勢海老 月桃の葉蒸し
アセロラソース

蝦夷鮑の蒸し焼き
ゴーヤ シカクマメ わさび 山芋のすり流し

東京秋川県産 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

島らっきょう スパイシーガーリックライス
（沖縄県産 石垣島 ひとめぼれ 使用）
または
北海道産 とうもろこしとパルメザンチーズのフライドライス
（沖縄県産 石垣島 ひとめぼれ 使用）
味噌椀 香の物

沖縄県産 マンゴーのブリオッシュ
フレッシュマンゴーシャーベット
パッションフルーツソース

コーヒー または 紅茶

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、食事制限がおありのお客様は、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

Appetizer of the day

Sautéed Hokkaido scallops
edamame purée, lemon butter sauce

Today's Japanese F1 beef 80g
(Kuroge wagyu beef rib loin 80g +1,370JPY)
vegetables, Okinawa sea salt

Steamed rice
miso soup, Japanese pickles

Seasonal fruit flambé
vanilla ice cream

Coffee or tea

6,930

B

Sautéed Hokkaido scallops
tomato chili butter sauce

Red snapper from Okinawa
vegetable in papillote, truffle broth

Today's Japanese F1 beef 80g
(Kuroge wagyu beef rib loin 80g +1,370JPY)
vegetables, Okinawa sea salt

Garlic fried rice, beef, asparagus
miso soup, Japanese pickles

Seasonal fruit flambé
vanilla ice cream

Coffee or tea

9,240

C

Sautéed Agu pork from Okinawa, foie gras
long pepper, brown sugar sauce

Sujiara grouper meuniere from Okinawa, prawn
bitter melon, winged bean, acerola, sauce vin blanc

Tasting Ishigaki beef from Okinawa
tenderloin 30g , sirloin 50g
vegetables, Okinawa sea salt

Okinawa shallot spicy fried rice
miso soup, Japanese pickles

Ishigaki mango flambé
vanilla ice cream, passion fruit sauce

Coffee or tea

15,400

Keyaki Lunch

Sautéed Agu pork from Okinawa, foie gras
long pepper, brown sugar sauce

Spiny lobster from Mie, shell ginger leaf steaming
acerola, sauce vin blanc

Steamed Ezo abalone
bitter melon, winged beans, wasabi, yam

KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa
sirloin 90g, vegetables
(Today's wagyu tenderloin 90g +2,673 JPY)
Okinawa sea salt

Okinawa shallot spicy fried rice
miso soup, Japanese pickles
or
Hokkaido corn fried rice, parmesan
miso soup, Japanese pickles

Ishigaki mango brioche
mango sorbet, passion fruit sauce

Coffee or tea

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

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
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバター	2,750
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	3,080
沖縄県産 アグー豚とフォアグラのソテー ピパーチ 黒糖ソース	3,850
キャビア サワークリーム 25g	15,400

魚介・甲殻類

ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	2,750
沖縄県産 アカマチと野菜入り包み焼きトリュフストック	3,080
沖縄県産 スジアラのムニエル 枝豆のピューレ ヴァンブランソース	3,850
国産 車海老　黒糖ガーリックシュリンプ	4,200
活車海老 蒸し焼き	5,500
蝦夷鮑の蒸し焼き	5,500
三重県産 伊勢海老 ハーブ焼き	14,750

牛肉 テンダーロイン

	120g	180g
東京秋川産 けやき坂ビーフ	13,700	20,300
沖縄県産 石垣牛	15,000	22,280

牛肉 サーロイン

	150g	230g
国産牛	8,000	12,000
東京秋川産 けやき坂ビーフ	12,600	18,980
沖縄県産 石垣牛	14,700	21,300
黒毛和牛の食べ比べ お好み4種類　各30g 各50g （お好きな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます）		15,400 25,750

	120g	180g
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

	100g	200g
兵庫県産 神戸ビーフ	18,500	36,500

豚肉

	130g
沖縄県産 金のアグー豚のソテー	3,500

野菜

	3種 / 5種
お好みの焼き野菜（ディスプレイより）	2,970 / 4,950
国産グリーンアスパラガス（2本より）	1,600
ガーリックチップ	770

御飯

御飯	550
牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,540
沖縄県産 島らっきょう スパイシーガーリックライス	1,540
北海道産 とうもろこしとパルメザンチーズのフライドライス	1,540
味噌椀	550

デザート

アイスクリーム（バニラ/チョコレート/抹茶）	880
沖縄県産 パイナップルフランベ バニラアイスクリーム	1,360
沖縄県産 マンゴーフランベ バニラアイスクリーム	1,760
沖縄県産 マンゴーブリオッシュ マンゴーシャーベット	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、食事制限がおありのお客様は、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

Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	2,420
Hokkaido sautéed scallop, tomato chili butter sauce	2,750
Sautéed Kyoto eggplant with Manganji shishito peppers, sakura miso dip	3,080
Sautéed Agu pork, foie gras, brown sugar sauce	3,850
Caviar 25g, sour cream	15,400

Seafood and Fish

Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750
Red snapper from Okinawa, vegetable in papillote, truffle broth	3,080
Sujiara grouper meuniere from Okinawa, edamame purée, white wine sauce	3,850
Japanese prawn, garlic sauce	4,200
Steamed prawn	5,500
Steamed Ezo abalone Awamori	5,500
Spiny lobster from Mie, herbs	14,750

Beef tenderloin

	120g	180g
KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	13,700	20,300
Ishigaki beef, Okinawa	15,000	22,280

Beef sirloin

	150g	230g
Japanese F1 beef	8,000	12,000
KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,600	18,980
Ishigaki beef, Okinawa	14,700	21,300
Beef tasting 30g each Beef tasting 50g each （selection of any four beef choices from above)		15,400 25,750

	120g	180g
Chateaubriand (daily availability)	16,000	24,250

	100g	200g
Kobe beef sirloin, Hyogo	18,500	36,500

Pork

	130g
Sautéed Agu pork from Okinawa	3,500

Vegetable

	kinds / 5 kinds
Choice of vegetables	2,970 / 4,950
Japanese green asparagus (from 2 spears)	1,600
Garlic chips	770

Rice ▪ soup

Rice	550
Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540
Okinawa shallot spicy fried rice	1,540
Hokkaido corn fried rice, parmesan	1,540
Miso soup	550

Dessert

Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880
Okinawa pineapple flambé, vanilla ice cream	1,360
Ishikagi mango flambé, vanilla ice cream, passion fruit sauce	1,760
Ishikagi mango brioche, mango sorbet, passion fruit sauce	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