けやき坂ランチメニュー

A

真鯛のムニエルヴァンブランソース

北海道産 ホタテ貝のソテー
トマトチリバターソース

本日の国産牛 80g
（黒毛和牛リブロース 80g +1,370円）
焼き野菜添え
長崎県産 海水塩

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

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

8,500

B

北海道産 ホタテ貝のソテー
トマト チリバターソース

長崎県産 ぶどう真鯛と野菜入り包み焼き
トリュフストック

本日の国産牛 90g
（黒毛和牛リブロース 90g +1,540円）
焼き野菜添え
長崎県産 海水塩

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

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

10,000

C

フォアグラのソテー
宮崎県産 日向夏 オレンジビネガーソース

石川県 金沢産 鮮魚のクリスピー焼き
キャベツのクリームソース

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 +2,873円）
焼き野菜添え
長崎県産 海水塩

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

沖縄県産パイナップルフランベ
バニラアイスクリーム

コーヒー または 紅茶

15,400

けやきランチ

フォアグラのソテー
宮崎県産 日向夏 オレンジビネガーソース

三重県産 伊勢海老ハーブ焼き
新玉ねぎのピューレ 桜海老チュイール

蝦夷鮑の蒸し焼き
鳥取県産 大和しじみ 海藻 餡かけ

北海道産 富良野牛 サーロイン90g
焼き野菜添え
長崎県産 海水塩

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
または
茨城県産 そら豆のフライドライス
味噌椀 香の物

アメリカンチェリーブリオッシュフランベ
チェリーソルベ

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

Seabream meunière
sauce vin blanc

Sautéed Hokkaido scallops
tomato chili butter sauce

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

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

Seasonal fruit flambé
vanilla ice cream

Coffee or tea

8,500

B

Sautéed Hokkaido scallops
tomato chili butter sauce

Seabream from Nagasaki
vegetable in papillote, truffle broth

Today's Japanese F1 beef 90g
(Kuroge wagyu beef rib loin 90g +1,540JPY)
vegetables, Nagasaki sea salt

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

Seasonal fruit flambé
vanilla ice cream

Coffee or tea

10,000

C

Sautéed foie gras
citrus "Hyuganatsu" from Miyazaki, orange vinegar sauce

Daily fish from Ishikawa Kanazawa
creamed cabbage

KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa
sirloin, 90g
(Kuroge wagyu beef tenderloin 90g + 2,873 JPY)
vegetables, Nagasaki sea salt

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

Okinawa pineapple flambé
vanilla ice cream

Coffee or tea

15,400

Keyaki Lunch

Sautéed foie gras
citrus "Hyuganatsu" from Miyazaki, orange vinegar sauce

Spiny lobster from Mie, herbs
spring onion purée, sakura shrimp tuile

Steamed Ezo abalone
freshwater clam from Tottori, seaweed

Furano beef, Hokkaido
sirloin, 90g
vegetables, Nagasaki sea salt

Garlic fried rice, beef, asparagus
miso soup, Japanese pickles
or
Ibaraki fava beans fried rice
miso soup, Japanese pickles

American cherry brioche flambé
cherry sorbet

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
佐賀県産 ホワイトアスパラガス オランデーズソース 海ぶどう添え	3,080
フォアグラのソテー 宮崎県産 日向夏 オレンジビネガーソース	3,850
キャビア サワークリーム 15g	15,400

魚介・甲殻類

ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	2,750
長崎県産 ぶどう真鯛と野菜入り包み焼きトリュフストック	3,080
産直鮮魚のクリスピー焼き キャベツのクリームソース	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
北海道産 富良野牛	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
北海道産 富良野牛	14,700	21,300
黒毛和牛の食べ比べ お好み4種類　各30g		15,400
各50g		25,750

（お好きな牛肉を上記の中から4種お選びいただけます）

	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
茨城県産 そら豆のフライドライス	1,760
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	1,760
アメリカンチェリーブリオッシュ フランベ チェリーソルベ	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, butter sauce	2,750
White asparagus from Kyushu, sauce Hollandaise, sea grapes	3,080
Sautéed foie gras, citrus "Hyuganatsu" orange vinegar sauce	3,850
Caviar 15g, sour cream	15,400

Seafood and Fish

Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750
Seabream from Nagasaki, vegetable in papillote, truffle broth	3,080
Crispy grilled fresh fish,cabbage cream 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
Furano beef, Hokkaido	15,000	22,280

Beef sirloin

	150g	230g
Japanese F1 beef	8,000	12,000
KEYAKIZAKA, Tokyo Akikawa	12,600	18,980
Furano beef, Hokkaido	14,700	21,300
Beef tasting 30g each		15,400
Beef tasting 50g each		25,750

(selection of any four beef choices from above)

	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

	3 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
Ibaraki fava beans fried rice	1,760
Miso soup	550

Dessert

Ice cream (vanilla / chocolate / green tea)	880
Okinawa pineapple flambé, vanilla ice cream	1,760
American cherry brioche flambé, cherry sorbet	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