

A	B	C	Keyaki Lunch
鯛のムニエル キャベツクリームソース	北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバターソース	フォアグラのソテー 国産 グリーンアスパラガス モリーユ茸ソース	フォアグラのソテー 国産ホワイトアスパラガス オランダーズ モリーユ茸ソース
北海道産 ホタテ貝のソテー レモンバターソース	長崎県産 夏香ひらまさと野菜入り包み焼き トリュフストック	長崎県産 松扇貝 車海老 キャベツクリームソース	国産 伊勢海老 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 五島列島 海水塩	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 五島列島 海水塩	東京都 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 五島列島 海水塩	東京都 秋川産 けやき坂ビーフの食べ比べ テンダーロイン 30g サーロイン 50g 焼き野菜添え 長崎県産 五島列島 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 お吸い物 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 お吸い物 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 お吸い物 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 お吸い物 香の物 または 北海道産 とうもろこしとバルメザンチーズのフライドライス 栃木県産 コシヒカリ お吸い物 香の物
沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム	沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム	沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム	沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム
8,500	10,000	15,400	22,000

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バンチュック バジル オリーブオイル	2,420	東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	13,700 20,300	長崎県 大西海産 SPF豚のソテー	3,500
北海道産 ホタテ貝のソテー トマトチリバター	2,750	長崎県産 長崎和牛	13,700 20,300	野菜	3種 / 5種
国産 ホワイトアスパラガス オランダーズソース	3,080	牛肉 サーロイン	150g 230g	お好みの焼き野菜 (ディスプレイより)	2,970 / 4,950
フォアグラのソテー グリーンアスパラガス モリーユ茸ソース	3,850	国産牛	8,000 12,000	国産グリーンアスパラガス (2本)	1,600
キャビア サワークリーム 50g	18,700	東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	12,600 18,980	ガーリックチップ	770
		長崎県産 長崎和牛	12,600 18,980	御飯	550
		牛肉 リブロース	150g 230g	御飯	550
魚介・甲殻類		東京都 秋川産 けやき坂ビーフ	12,600 18,980	牛肉とアスパラガス入りガーリックライス	1,540
ずわい蟹春巻 ミックスサラダ	2,750	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	北海道産 とうもろこしとバルメザンチーズのフライドライス	1,760
長崎県産 夏香ひらまさと野菜入り包み焼きトリュフストック	3,080			お吸い物	550
太刀魚のパン粉焼き キャベツクリームソース	3,850			デザート	
国産 車海老 黒糖ガーリックシュリンプ	4,200		120g 180g	アイスクリーム (バニラ/チョコレート/抹茶)	880
活車海老 蒸し焼き	5,500	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	抹茶の鉄板どら焼き 長崎県産 そのぎ抹茶のアイスクリーム	1,760
鮑の蒸し焼き 長崎県産 あおきのり あごだしのあんかけ	5,500	兵庫県産 神戸ビーフ	100g 200g 18,500 36,500	沖縄県産 バイナップルフランベ バニラアイスクリーム	1,760
伊勢海老 ハーブ焼き	14,750			沖縄県産 バイナップルクレープ バニラアイスクリーム	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。



A	B	C	Keyaki Lunch
Sea bream meuniere cabbage cream sauce	Hokkaido scallops tomato chili butter sauce	Sautéed foie gras Japanese asparagus morel mushrooms	Sautéed foie gras Japanese white asparagus Hollandaise, morel mushrooms
Hokkaido scallops lemon butter sauce	Yellowtail from Nagasaki vegetables in papillote, truffle broth	Noble scallop, prawn cabbage cream sauce	Spiny lobster tomato chili butter sauce
Today's Japanese F1 beef 80g (Kuroge wagyu beef rib loin 80g +1,370JPY) grilled vegetables, Nagasaki sea salt	Today's Japanese F1 beef 80g (Kuroge wagyu beef rib loin 90g +1,570JPY) grilled vegetables, Nagasaki sea salt	KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa, sirloin 90g (Today's kurogo wagyu tenderloin 90g +2,873 JPY) grilled vegetables, Nagasaki sea salt	Steamed abalone flying fish broth aosa seaweed from Nagasaki
Garlic fried rice, beef, asparagus Koshihikari rice from Tochigi clear soup, Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus Koshihikari rice from Tochigi clear soup, Japanese pickles	Garlic fried rice, beef, asparagus Koshihikari rice from Tochigi clear soup, Japanese pickles	Tasting KEYAKIZAKA beef, Tokyo Akigawa tenderloin 30g, sirloin 50g grilled vegetables, Nagasaki sea salt
Pineapple from Okinawa flambé Tahitian vanilla ice cream	Pineapple from Okinawa flambé Tahitian vanilla ice cream	Pineapple from Okinawa flambé Tahitian vanilla ice cream	Garlic fried rice, beef, asparagus Koshihikari rice from Tochigi clear soup, Japanese pickles or Hokkaido corn fried rice, Parmesan Koshihikari rice from Tochigi clear soup, Japanese pickles
8,500	10,000	15,400	22,000

Appetizer		Beef tenderloin	120g 180g	Pork	130g
Fruit tomato, pancetta, basil, olive oil	2,420	KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	13,700 20,300	Sautéed pork from Nagasaki	3,500
Hokkaido scallop, tomato chili butter sauce	2,750	Nagasaki Wagyu, Nagasaki	13,700 20,300	Vegetable	3 kinds / 5 kinds 2,970 / 4,950
Japanese white asparagus, Hollandaise sauce	3,080	Beef sirloin	150g 230g	Choice of grilled vegetables	
Sautéed foie gras, green asparagus, morel mushrooms	3,850	Japanese F1 beef	8,000 12,000	Green asparagus (2 spears)	1,600
Caviar 50g, sour cream	18,700	KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	12,600 18,980	Garlic chips	770
		Nagasaki Wagyu, Nagasaki	12,600 18,980	Rice · soup	
		Beef rib loin	150g 230g	Rice	550
Seafood and Fish		KEYAKIZAKA, Tokyo Akigawa	12,600 18,980	Garlic fried rice, beef, asparagus	1,540
Snow crab meat spring roll, leaf salad	2,750	Beef tasting 30g each Beef tasting 50g each (selection of any four beef choices from above)	15,400 25,750	Hokkaido corn fried rice, Parmesan	1,540
Yellowtail from Nagasaki, vegetables in papillote, truffle broth	3,080			Clear soup	550
Cutlassfih, cabbage cream sauce	3,850			Dessert	
Japanese prawn, garlic sauce	4,200		120g 180g	Ice cream (Tahitian vanilla / chocolate / green tea)	880
Steamed prawn	5,500	Chateaubriand (daily availability)	16,000 24,250	Matcha dorayaki, Sonogi matcha from Nagasaki, ice cream	1,760
Steamed abalone flying fish broth aosa seaweed from Nagasaki	5,500			Pineapple flambé, Tahitian vanilla ice cream	1,760
Spiny lobster, herbs	14,750	Kobe beef sirloin, Hyogo	100g 200g 18,500 36,500	Pineapple crêpe, Tahitian vanilla ice cream	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

