

平日限定 櫛プリフィクスランチ

Weekdays only, Keyaki's Prix Fixe Lunch

うえのはらハーブガーデン&海老原ファーム特製サラダ
“Uenohara Herb Garden” Vegetable Salad and “Ebihara Farm” Vegetable Salad

柑橘風味のゴマドレッシング又は 赤酢ドレッシング

Sesame dressing or Red Vinegar dressing

本日のシーフード

Seafood of the Day

お好みのメイン料理

Main Dish of your choice

国産牛ステーキ 80g とこだわりの焼き野菜 2 種

Domestic Beef Steak 80g with Grilled Vegetables

<メインを追加料金にてご変更いただけます>

The following alternatives are available for additional charges.

・黒毛和牛サーロイン 100g (+ ¥4,100)

Sirloin of Wagyu 100g (+ ¥4,100)

・黒毛和牛フィレ 100g (+ ¥11,500)

Filet of Wagyu 100g (+ ¥11,500)

メイン料理にもう一品追加いただけます

Additional Menu

・国産牛ステーキ ※追加料金にてグラムアップ承ります (+10g ¥500)

Domestic Beef Steak ※You can add more meat for an additional charges. (+ ¥500/ 10g)

・帆立貝 (+1 個 ¥800) / ・有頭海老 (+1 尾 ¥1,000) / ・旬魚 (+切身 60 g ¥800)

Scallop (+ ¥800/piece) / Prawn (+ ¥1,000/tail) / Fish of the Season (+ ¥800/60g)

・オマール海老テール (+1 尾 ¥2,900) / ・活鮑 (+1 杯 100 g ¥2,900)

Lobster Tail (+ ¥2,900/tail) / Fresh Abalone (+ ¥2,900/100g)

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き

Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+ ¥1,100)

Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup (+ ¥1,100)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+ ¥1,500)

Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine (+ ¥1,500)

いずれかお選びください

Choose one from below

季節のシャーベット / 季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て (+ ¥800)

Sherbet of the Season / Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato (+ ¥800)

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥4,800 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

KE250401NI

シーフードランチ

Seafood lunch

旬魚のカルパッチョ オリエンタルジュレ
Seasonal Sashimi Carpaccio with Oriental Sauce

有頭海老と帆立貝の鉄板焼ビスクソース
Grilled Head-on Prawn and Scallop with Bisque Sauce

うえのはらハーブガーデン&海老原ファーム特製サラダ
“Uenohara Herb Garden” Organic Vegetable Salad and “Ebihara Farm” Vegetable Salad

《ドレッシングをお選びください》
Choose one dressing from below

柑橘風味のゴマドレッシング／赤酢ドレッシング
Sesame dressing/Red Vinegar dressing

旬魚の鉄板焼き 濃厚魚介の和風ソースとこだわりの焼き野菜3種
Grilled Fish of the Season with Seafood Sauce and Grilled Vegetables

＜追加の一品＞プラス¥2,200にて「和牛ステーキ 80g」をご追加いただけます。
Addition of Wagyu Steak 80g for additional ¥2,200

一品お選びください
Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 ／ ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+¥1,100)
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup (+¥1,100)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー(ラッキョウ赤ワイン漬け付)(+¥1,500)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine (+¥1,500)

一品お選びください
Choose one from below

・季節のシャーベット
Sherbet of the Season

・季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクープ仕立て (+¥800)
Seasonal Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato (+¥800)

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

¥9,900 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.

特撰ランチ

Special Lunch

前菜3種盛り合わせ

Assorted Appetizers

旬魚のスパイシーパン粉焼き ラビゴットソース
Roast Fish of the Season in Spicy Breadcrumbs, with Ravigote Sauce

旬魚の笹包み焼きと帆立貝の鉄板焼 梅肉香味風味
Roast Fish of the Season in Bamboo Leaves and Grilled Scallop, Pickled Plum Flavor

海老原ファームから届く“エビベジ”と極み出汁のタジン仕立て
“Ebihara Farm” Vegetable Tagine

お好みのメイン料理

Main Dish of your choice

黒毛和牛ステーキ 100g とこだわりの焼野菜2種
Wagyu Steak 100g with Grilled Vegetables

・黒毛和牛フィレ 100g (+¥7,800)
Wagyu Filet 100g (+¥7,800)

・熊本県産あか牛フィレ 100g (+¥12,000)
Filet of Kumamoto Red Wagyu 100g (+¥12,000)

・神戸牛サーロイン 100g (+¥17,000)
Sirloin of Kobe Beef 100g (+¥17,000)

一品お選びください

Choose one from below

・白飯、香の物、味噌椀 / ・スパイシーモダン焼き
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup / Spicy Okonomiyaki including Noodles

・ガーリックライス、香の物、味噌椀 (+¥1,100)
Garlic Rice, Japanese Pickles, Miso Soup (+¥1,100)

・チーズ香る黒毛和牛入り焼きカレー ラッキョウ赤ワイン漬け付 (+¥1,500)
Baked Wagyu Cheese Curry with scallions pickled in wine (+¥1,500)

季節のフルーツと八丈島ミルクジェラートのクーブ仕立て
Seasonal Fruit Coupe with Hachijo Island Jersey Milk Gelato

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥13,000 ~

※別途、サービス料を加算させていただきます。 / * Service charge will be added to your bill.
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。 / * Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。 / * The above menu is subject to change without prior notice.