

けやき坂

2007 年 8 月 六本木

<http://www.grandhyatttokyo.com/cuisine/keyakizaka.htm>

ランチに伺いました。
A コース 3,800 円、B コース 5,000 円、
生ビール 942 円、レモネード 1,104 円、ミネラルウォーター 600 円、
サービス料 10% で 1,144 円、消費税 629 円、二人で合計 13,219 円、
食後ソファに移動してからのコーヒー紅茶はサービスみたいです。

場所は六本木ヒルズ直結。ホテルのエレベーターでは何故かひとつ上の階に一旦出てそれから階段で降りることになります。
カウンターに座り、鉄板を挟んだ向かい側で料理人さんたちがカシャカシャしてくれます。
色とりどりの野菜や食材がネームプレート付で一面にディスプレイされていて、見ているだけで食欲をそそります。
違うコースを頼み 1 品目で半分ずつにしているのを見ると次から半分に分けやすいように作ってくれたのは域な計らいでした。
ウェイトレスさんは「せっかくなので料理人さんとの会話も楽しんで」と言っていたのですが、当の料理人さんたちはあまり話したそうに見えなかったので少々残念でした。

コストパフォーマンス ...

立地 ...

雰囲気 ...

味 ...

ホスピタリティ ...

相方評価 ... 点