

# THE FRENCH KITCHEN

## Appetizers 前菜

1,900

- ⑦ Kale and mixed green salad, superfood sprouts, sunflower seeds, quinoa, French dressing  
ケールとミックスグリーンのサラダ  
スーパーフードスプラウト ひまわりの種 キヌア フレンチドレッシング

Caesar salad, egg, Parmesan cheese, bacon, croutons, anchovy dressing  
シーザーサラダ 卵 パルメザンチーズ ベーコン クルトン アンチョビドレッシング

The French Kitchen home smoked sustainable salmon, blinis, dill cream, lemon, capers  
サステイナブルなサーモンの自家製スモーク ブリニ ディルクリーム レモン ケッパー

Pan-fried Hokkaido scallops, corn, roasted red capsicum, tarragon  
北海道産ホタテのソテー トウモロコシ 赤ピーマンのロースト タラゴン

Terrine of Shingen chicken and foie gras, port wine reduction, pain d'epice +500  
信玄どりとフォアグラのテリーヌ ポートワインのレディクション パンデピス

## Soup スープ

1,400

- ⑦ French style vegetable, basil oil  
フランス風野菜のスープ バジルオイル

⑤ Onion gratin soup  
オニオングラタンスープ

⑤ Lobster bisque +700  
オマール海老のビスク

## Main メインディッシュ

3,300

- ⑦ Steamed vegetable and tofu cocotte, Guérande sea salt, French extra virgin olive oil  
スチームベジタブルと豆腐のココット グランデ海の塩 フレンチエキストラバージンオリーブオイル

⑤ Grilled sustainable salmon fillet, fennel, radish, potato, grain mustard dressing  
サステナブルなサーモンのグリル フェンネル ラディッシュ ジャがいも 粒マスタードドレッシング

⑤ Roasted Shingen chicken breast, salsify, mushroom, barley risotto, chicken jus  
信玄どりの胸肉のロースト 西洋ごぼう 茸 麦リゾット チキンソース

Grilled Australian beef sirloin (220g), French fries, red wine sauce +1,500  
オーストラリア産牛サーロインのグリル (220g) フレンチフライ 赤ワインソース

Steak au poivre - New Zealand beef tenderloin (150g) potato mousseline, broccolini +2,500  
ステーキ ポワール - ニュージーランド産牛テンダーロイン (150g)  
ポテトムースリーヌ ブロッコリーニ ペッパーソース

## Dessert デザート

1,200

Gâteau au fromage, berry compote  
ガトーフロマージュ ベリーコンポート

⑤ Crème brûlée  
クレームブリュレ

Gâteau au chocolat  
ガトーショコラ

Selection of fruits +1,300  
フルーツプレート

French cheese selection +1,300  
フレンチチーズセレクション

⑤ Signature Dish シグネチャー / ⑦ Vegetarian ベジタリアン  
Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge  
上記価格に消費税と15%のサービス料を頂戴いたします

To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions  
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

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

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