

# THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche

アミューズ

Marinated tuna carpaccio, Niçoise salad

鮪のカルパッチョ ニース風サラダ仕立て

Pistou soup, ex-virgin olive oil

Thyme flavor

フランス風野菜スープ エクストラバージンオリーブオイル

タイムの香り

Pan-fried Spanish mackerel, sauce Noilly prat, roasted cauliflower

Crushed potatoes, green laver, dill

鮪のポワレ ノイリープラットソース カリフラワーロースト

ジャガイモとあおのりのエクラゼ ディル

Grilled NZ beef tenderloin, madeira sauce

Field mustard frit, glazed carrot, celeriac puree

Compoted dried persimmon

ニュージーランド産牛フィレ肉のグリル マデラソース

菜の花のベーニェ ニンジンのグラッセ 根セロリピューレ

干し柿のコンポート

Dessert

フレンチキッチン特製デザート

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

11,000

Prices are subject to a 15% service charge

上記価格にサービス料として 15%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

Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.

食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

# THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche

アミューズ

Duck and foie gras terrine, sherry vinegar gastrique

Dekopon orange salad

Toasted brioche

鴨とフォアグラのオレンジテリーヌ シェリービネガーソース

デコポンのサラダ仕立て

ブリオッシュトースト

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ

Seabass en croute

Seabass, mushroom duxelle, spinach, bacon

Yuzu beurre blanc

すずきのパイ包み焼き

マッシュルームのデュクセル ほうれん草 ベーコン

ゆずのブルブランソース

Roasted F1 beef tenderloin, morel mushroom sauce

Potato gratin "Dauphinois", brussels sprouts, carrot

国産牛テンドーロインのロースト モリユ茸のソース

グラタンドフィノワーズ 芽キャベツ キャロット

Amaou and white strawberries declinaison, lemon verbena jelly

Vanilla ice cream

あまおうと白いちごのデクリネゾン レモンバーベナーのジュレ

バニラアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

16,500

Prices are subject to a 15% service charge

上記価格にサービス料として 15%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

Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.

食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

GRAND | HYATT

TOKYO

# THE FRENCH KITCHEN

Oscietra caviar, sour cream

Buckwheat blinis

オシェトラキャビア サワークリーム  
そば粉のブリニス

Duck and foie gras terrine, pistachio cream

Micro leaves salad, earl grey pound cake

鴨とフォアグラのテリーヌ ピスタチオクリーム  
マイクロリーフサラダ アールグレイのパウンドケーキ

Lobster fran, sea urchin, cauliflower velouté

Sakura-shrimp flavor milk foam

オマール海老のフラン 雲丹 カリフラワーのブルーテ  
桜エビが香るミルクフォーム

Pan-fried tile fish, sauce Noilly

Roasted Shimonita-green onion, potato

赤甘鯛のポワレ うろこ仕立て ノイリーソース  
下仁田ねぎとポテトのロースト

Slow cooked F1 beef tenderloin, red sauce

Parsnip puree, roasted Kyoto vegetables, wasabi-leaves

Winter truffle

低温調理した国産牛のテnderロイン 赤ワインソース  
パースニップのピューレ 京都産野菜のロースト 葉ワサビ  
ウインタートリュフ

Amaou and white strawberries declinaison, lemon verbena jelly

Vanilla ice cream

あまおうと白いちごのデクリネゾン レモンバーベナーのジュレ  
バニラアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

24,200

Prices are subject to a 15% service charge

上記価格にサービス料として15%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

Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.

食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください