THE FRENCH KITCHEN

Desserts デザート	
® Crème brûlée クレームブリュレ	1,320
Le crèmet danjou berry souce クレームダンジュ ベリーのソース	1,320
Chocolate cake, whipped cream チョコレートケーキ ホイップクリーム	1,320
Tart Tatin, Tahitian vanilla ice cream タルトタタン タヒチバニラアイスクリーム	1,540
Seasonal fruits plate フルーツプレート	2,750
Choice of daily ice cream or sorbet 全てのデザートにアイスクリーム または シャーベットを添えることが出来ます。	+330
Cheese チーズ	
Artisanal cheese platter (3kinds) チーズプレート(3 種)	2,750
Coffee / Tea コーヒー / 紅茶	
Coffee / Espresso / Café au lait / Café latte / Cappuccino コーヒー / エスプレッソ / カフェオレ / カフェラテ / カプチーノ	1,210
Assam / Earl grey / Darjeeling / English breakfast / Herbal tea アッサム / アールグレイ / ダージリン / イングリッシュ ブレックファスト / ハーブティー	1,210
Grand Hyatt Tokyo uses Rainforest Alliance certified coffee beans. グランド ハイアット 東京はレインフォレスト・アライアンス認証のコーヒー豆を使用しています。	
Petit fours プチフール	
Financier フィナンシエ	165
Chocolate 生チョコレート	220
Pâtes de fruit green apple パート・ド・フリュイ 青りんご	275
Raspberry macaron ラズベリーマカロン	330

