

THE FRENCH KITCHEN

Desserts

デザート

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できます。	1,100
⑤ Crème brûlée クレームブリュレ	1,320
Le crêmet 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
Strawberry mille-feuille, Grand Marnier diplomate cream, matcha ice cream いちごのミルフィーユ グランマルニエのディプロマットクリーム 抹茶アイスクリーム	1,540
Seasonal fruits plate フルーツプレート	2,750

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・フリユイ 青りんご	275
Raspberry macaron ラズベリーマカロン	330

⑤ Signature Dish シグネチャー

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.

税込みメニュー価格に15%のサービス料を頂戴いたします。

To ensure greater 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 食事制限がごありのお客様は 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。

