Appetizer from the buffet

Autumn vegetable crudités, mushroom cream dip 秋野菜のクリュディテ きのこクリームディップ Pumpkin and mascarpone salad, prosciutto かぼちゃとマスカルポーネのサラダ 生ハム Garlic-flavored taro, bacon and walnuts

里芋とベーコンのガーリック風味 クルミ

Persimmon and avocado cocktail 柿とアボカドのカクテル Chestnut and bacon quiche 栗とベーコンのキッシュ

Country-style pâté, Dijon mustard, grated carrot with orange パテド カンパーニュ ディジョンマスタード キャロットラペ オレンジ

White fish escabeche 白身魚のエスカベッシュ Salmon rillette サーモンリエット

Caesar salad シーザーサラダ

Camembert / Gouda / Blue cheese

カマンベール ゴーダ ブルー

Seafood Platter (Prawns, Smoked salmon, Mussels, Scallops) シーフードプラッター 海老 スモークサーモン ムール貝 ホタテ貝 Aurora sauce / Basil sauce オーロラソース バジルソース

> Prices above include tax and are subject to a 15% service charge. 上記税込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。

Main - Choose one of the following dishes

メインディッシュ 1 品をお選びいただけます

Braised beef with nouilles ビーフブレゼ ヌイユ添え

or または

Roast beef, horseradish cream, rosemary potatoes ローストビーフ ホースラディッシュ クリーム ローズマリーポテト

or または

Shingen chicken confit, balsamic sauce braised potatoes and maitake mushrooms 信玄どりのコンフィ バルサミコソース ポテトとマイタケのブレゼ

or または

Salmon with puff pastry, girolle mushrooms cream sauce サーモンのフユイテ ジロール茸のクリームソース

or または

Poached leek, sautéed asparagus and autumn vegetable vegetable beurre blanc sauce

ポワロのブレゼ アスパラガスと秋野菜のソテー 野菜のブールブランソース

Dessert from the buffet

Pear shortcake

洋梨ショートケーキ

Chestnut Paris-brest

マロンパリブレスト

Apple tart

アップルタルト

Chestnut Bavarian cream

マロン ババロア

Caramel and pear mousse

キャラメルペアムース

Crème brûlée pumpkin

クレームブリュレ パンプキン

Food only / お食事のみ 7,480

Sparkling Free flow / スパークリングワインフリーフロー付き +3,820

Champagne Free flow / シャンパンフリーフロー付き +6,600

THE FRENCH KITCHEN

Bistronomie

Figs, Iberico ham salad, walnuts dressing poached cage free egg いちじくと生ハムのサラダ仕立て くるみドレッシング 平飼い卵のポーチ

Pumpkin potage, almond milk foam cheese crouton かぼちゃのポタージュ アーモンドミルクフォーム チーズクルトン

Salmon with puff pastry, girolle mushrooms cream sauce サーモンのフユイテ ジロール茸のクリームソース

Or または

Roasted Australian beef sirloin, horseradish, cream rosemary potatoes オーストラリア産サーロインのローストビーフ ホースラディッシュ クリームローズマリーポテト

Savarin, crème chantilly vanilla ice cream サバラン フレッシュクリーム バニラアイスクリーム

Coffee or tea コーヒー または 紅茶

8,580

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



THE FRENCH KITCHEN

Saison Tour de France

Amuse アミューズ

Périgord salad ~Périgord~ ペリゴール風鴨のサラダ /ペリゴール地方/

Garbure soup, bacon ~Bearn~ ガルビュールスープ ベーコン /ベアルヌ地方/

Sole a la Normandie ~Normandy~ sole, mussle, shrimp, button mushroom, cream 舌平目のノルマンディー風 / ノルマンディー地方/ 舌平目 ムール貝 えび マッシュルーム クリーム

Beef Bourguignon, potato puree, glazed carrot ~Bourgogne~ ビーフブルギニョン ポテトピューレ にんじんのグラッセ /ブルゴーニュ地方/

Tart Tatin ~Nouvelle-Aquitaine~
Tahitian vanilla ice
タルトタタン/ヌーベルアキテーヌ地方/
タヒチバニラアイスクリーム

Coffee or tea コーヒー または 紅茶

9,900

Prefix course

These courses include coffee or tea.

コースにはコーヒーまたは紅茶が含まれます。

3 course : Choose one soupe, main, dessert from a la carte スープ・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください。	5,830
3 course: Choose one entrée, main, dessert from a la carte 前菜・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください。	6,930
4 course : Choose one entrée, soupe, main, dessert from a la carte 前菜・スープ・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください。	8,250

Entrée

前菜 2,750

♥ Quinoa detox salad, lemon dressing

キヌア デトックスサラダ レモンドレッシング

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

S Balik salmon, caviar, celeriac rémoulade, white wine jelly バリックサーモン キャビア 根セロリのレムラード 白ワインゼリー

Figs, Iberico ham salad, walnut dressing, poached cage free egg いちじくと生ハムのサラダ仕立て くるみドレッシング 平飼い卵のポーチ

Sea bream carpaccio, Japanese lemon coulis, marinated asparagus and artichoke 真鯛のカルパッチョ 国産レモンのクーリ アスパラガスとアーティチョークのマリネ

® Bourguignon escargot, herb butter, croutons エスカルゴのブルゴーニュ風 ハーブバター クルトン

Soupe

<u>スープ</u> 1,700

Garbure soup, bacon ガルビュールスープ

® Onion gratin soup オニオングラタンスープ

® Lobster bisque オマール海老のビスク +550

Fish · Vegetarian

<u>魚・野菜料理 3,650</u>

- Braised leek, sauteed asparagus, vegetable beurre blancポワロのブレゼ アスパラガスのソテー 野菜のブールブランソース
- ® Sustainable salmon en croûte, mushroom duxelle, spinach, bacon, beurre blanc サステナブルなサーモンのパイ包み焼き マッシュルームのデュクセル ほうれん草 ベーコン ブールブランソース

Sole à la Normande

舌びらめのノルマンディー風

Pan-fried swordfish with herb bread crumbles, piperade カジキマグロの香草パン粉焼き ピペラード

Meat

肉料理 3,650

® Roasted Shingen chicken breast, chicken jus, salsify, mushroom, barley risotto

信玄どり胸肉のロースト 西洋ごぼう 茸 麦リゾット チキンソース

Roasted pork loin, mushroom cream sauce, sautéed asparagus bacon, potato herb crumbles ポークロインのロースト マッシュルームクリームソース アスパラベーコンのソテー ポテトのハーブパン粉焼き

Boeuf Bourguignon, potato puree, glazed carrots

ビーフブルギニョン ポテトピューレ にんじんのグラッセ

Grilled rack of lamb, olive jus, couscous, garlic confit

+1,790

骨付きラムのグリル オリーブのジュ クスクス ニンニクコンフィ

Steak frites - grilled Australian beef sirloin (220g) French fries, red wine sauce

+1,960 +3.170

- grilled New Zealand beef tenderloin(160g) French fries, red wine sauce

オーストラリア産ビーフサーロインのグリル (220g) フレンチフライ 赤ワインソース ニュージーランド産牛フィレのグリル (160g) フレンチフライ 赤ワインソース

Dessert

デザート 1,320

® Crème brûlée

クレームブリュレ

Le crémet d'Anjou - berry sauce

クレームダンジュ ベリーのソース

Chocolate cake, whipped cream

チョコレートケーキ ホイップクリーム

Tarte Tatin, Tahitian vanilla ice cream +220

タルトタタン タヒチバニラアイスクリーム

Seasonal fruits plate +1,430

フルーツプレート

Choice of daily ice cream or sorbet +330

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

Cheese

チーズ 2,750

Artisanal cheese platter (3 kinds)

チーズプレート(3種)

Coffee / Tea

1.210 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

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

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

