

THE FRENCH KITCHEN

Saison

Amuse
アミューズ

Smoked salmon, mimosa egg timbale, salmon roe
Semi-dried persimmon dressing
スモークサーモンとミモザエッグのタンバール いくら
干し柿のドレッシング

Cauliflower velouté, crispy bacon
Hazelnut oil
カリフラワーブルーテ クリスピーベーコン
ヘーゼルナッツオイルの香り

Steamed rock fish, saffron mariniere sauce
Sautéed shrimp, mussels
メバルのスチーム サフランマリニエールソース
えびのソテー ムール貝

Roasted New Zealand beef tenderloin, Bearnaise sauce
Glazed carrot, turnip, field mustard frit
ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト ベアルネーズソース
ニンジンとかぶのグラッセ 菜の花のフリット

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

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

9,900

THE FRENCH KITCHEN

Winter Semi Buffet

Enjoy our fresh seafood platter, appetizers featuring winter vegetables, and a strawberry dessert buffet.
We offer six main dishes. Please choose one of your favorites and enjoy.

新鮮なシーフードプラッターや冬野菜を使用した前菜、ストロベリースイーツのビュッフェお楽しみください。
メインディッシュは6種類ご用意しております。お好きな1品をお選びいただきご堪能ください。

Main メインディッシュ

Roasted Australian beef sirloin, beef jus, Dauphinoise gratin, seasonal vegetables
オーストラリア産サーロインのローストビーフ ビーフジュ ドフィノワーズグラタン 季節野菜

Chicken fricassée, mushrooms, butter rice
チキンとキノコのフリカッセ バターライス

Seafood nage, white fish, shrimp, squid, mussels, cream soup
魚介のナージュ 白身魚 えび いか ムール貝 クリームスープ

Pan-fried Spanish mackerel, herb butter sauce, potato purée, field mustard frit
鰆のポワレ ハーブバターソース ポテトピューレ 菜の花のフリット

Grilled asparagus, fried cage free egg, brown butter sauce, twice baked polenta
アスパラガスのグリル 平飼い卵の目玉焼き 焦がしバターソース 2度焼きしたポレンタ

Roasted Japanese F1 beef sirloin, red wine sauce, Dauphinoise gratin, seasonal vegetables (+1,980)
国産牛サーロインのローストビーフ 赤ワインソース ドフィノワーズグラタン 季節野菜

Dessert デザート

Nyoho strawberry short cake
女峰ストロベリーショートケーキ

Strawberry tart
ストロベリータルト

Strawberry religieuse
ストロベリールリジューズ

Strawberry white mousse
ストロベリーホワイトムース

Crème d'Anjou, fresh strawberry
クレームダンジュ フレッシュストロベリー

Crème brûlée
クレームブリュレ

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 11,880
Upgrade Champagne / シャンパンアップグレード 15,180

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。

Bistronomie

Smoked salmon, asparagus salad, ravigote sauce, orange-braised endive

スモークサーモンとアスパラガスのサラダ 彩り野菜のラビゴットソース

アンディープのオレンジブレゼ

Cauliflower velouté, crispy bacon, hazelnut oil

カリフラワーブルーテ クリスピーベーコン ヘーゼルナッツオイルの香り

Pan-fried Spanish mackerel, herb butter sauce, potato purée, field mustard frit

鰯のポワレ ハーブバターソース ポテトピューレ 菜の花のフリット

Or

または

Roasted Australian beef sirloin, beef jus, Dauphinoise gratin, seasonal vegetables

オーストラリア産サーロインのローストビーフ ビーフジュ ドフィノワーズグラタン 季節の野菜

Profiterole, chocolate sauce, strawberry ice cream

プロフィットロール チョコレートソース いちごアイスクリーム

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

8,580

Entrée

前菜

⓪ Quinoa detox salad, lemon dressing キヌア デトックスサラダ レ蒙ドレッシング	2,750
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	2,750
⑤ Salmon, caviar, celeriac remoulade, white wine jelly 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	2,750
Spinach, bacon quiche, Bayonne ham salad, french dressing ほうれん草とベーコンのキッシュ バイヨンヌハムサラダ フレンチドレッシング	2,750
Pâté de Campagne, Dijon mustard, shaved vegetables salad パテドカンパニュ ディジョンマスター 彩り野菜のサラダ	2,750
⑤ 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	2,750

Soupe

スープ

⓪ French vegetables soup, basil sauce フレンチベジタブルスープ バジルソース	1,700
Cauliflower velouté, crispy bacon, hazelnuts oil カリフラワーブルーテ クリスピーベーコン ヘーゼルナッツオイルの香り	1,700
⑤ Onion gratin soup オニオングラタンスープ	1,700
⑤ Lobster bisque オマール海老のビスク	2,250

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。

Fish・Vegetarian

魚・野菜料理

⑤ Grilled asparagus, fried cage free egg , brown butter sauce, twice baked polenta souffle アスパラガスのグリル 平飼い卵の目玉焼き 焦しバターソース 2度焼きしたポレンタスフレ	3,650
Pan-fried Spanish mackerel, herb butter sauce, potato purée, field mustard frit 鰯のポワレ ハーブバターソース ポテトピューレ 菜の花のフリット	3,650
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	3,650
⑥ 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	3,650

Meat

肉料理

⑥ 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 茚 麦リゾット チキンソース	3,650
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	3,650
Chicken fricassée, vegetables pilaf チキンフリカッセ ベジタブルピラフ	3,650
Grilled rack of lamb, olive jus, couscous, garlic confit 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	5,440
Steak frites - grilled Australian beef sirloin (220g) French fries, red wine sauce - grilled New Zealand beef tenderloin(160g) French fries, red wine sauce - grilled Japanese F1 sirloin(200g) French fries, red wine sauce	5,610 6,820 8,800
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 国産牛 F1サーロインのグリル (160g) フレンチフライ 赤ワインソース	

Dessert

デザート

Choice of daily ice cream or sorbet アイスクリーム または シャーベット	1,100
⑥ Crème brûlée クレームブリュレ	1,320
Le crémet d'Anjou - berry sauce 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
⑦ Seasonal fruits plate フルーツプレート	2,750

Cheese

チーズ

Artisanal cheese platter (3 kinds) チーズプレート (3種)	2,750
--	-------

⑥ Signature Dish シグネチャー / ⑦ Vegetarian ベジタリアン

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。

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。

