

THE FRENCH KITCHEN

Spring Semi Buffet

Enjoy our seafood platter, appetizers featuring spring vegetables, and cherry, matcha dessert buffet.
We offer six main dishes. Please choose one of your favorites and enjoy.

シーフードプラッターや春食材を使用した前菜、チェリーや抹茶をつかったスイーツをお楽しみください。
メインディッシュは6種類を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 , Maître d'hôtel butter, white asparagus beignet, potato purée
オーストラリア産サーロインのローストビーフ メートルドテルバター
ホワイトアスパラのベニエ ポテトピューレ

Pork confit with herbs bread crumble, prune sauce, steamed white asparagus, sweet potato
ポークコンフィの香草パン粉焼き プルーンソース ホワイトアスパラとさつまいものスチーム

Shrimp and fish mousse spring roll, Sakura shrimp and Bearnaise sauce, grilled white asparagus potatoes
海老と魚のムースの春巻き 桜海老のベアルネーズソース ホワイトアスパラとじゃがいものグリル

Pan-fried seabream, white asparagus, spring cabbage à la française, potato confit
真鯛のポワレ ホワイトアスパラガスと春キャベツのフランセーズ ポテトコンフィ

White asparagus tart, cream cheese sautéed mushrooms, herb salad
ホワイトアスパラガスのタルト仕立て クリームチーズ キノコのソテー ハーブサラダ

Roasted Japanese F1 beef sirloin, wasabi sauce, white asparagus beignet, potato purée (+1,980)
国産牛サーロインのローストビーフ わさびソース ホワイトアスパラガスのベニエ ポテトピューレ

Dessert デザート

Cherry tart
チェリータルト

Pistachio Paris-Brest
ピスタチオ パリブレスト

Pistachio and cherry mousse
ピスタチオとチェリーのムース

Matcha crème brûlée
抹茶クリームブリュレ

Strawberry shortcake
ストロベリーショートケーキ

Crème d'Anjou, cherry compote
クレームアンジュ チェリーコンポート

Ice cream station
アイスクリームステーション

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 11,880
Upgrade Champagne / シャンパンアップグレード 14,080

Bistronomie

Home smoked salmon, tomato and lemon dressing, avocado and water cress salad

スモークサーモン レモン風味のフレッシュトマトソース

アボカドとクレソンのサラダ

New onion cream soup, sakura shrimp, brown butter

新玉ねぎのクリームスープ 桜海老 焦がしバター

Pan-fried sea bream, white asparagus, spring cabbage à la française, potato confit

真鯛のポワレ ホワイトアスパラと春キャベツのフランセーズ ポテトコンフィ

Or

または

Roasted Australian beef sirloin, Maître d`hotel butter, white asparagus beignet, potato purée

オーストラリア産サーロインのローストビーフ メートルドテルバター ホワイトアスパラのベニエ ポテトピューレ

Dekopon orange and rosemary roll cake, blood orange sherbet, Florentine

デコポンオレンジとローズマリーのロールケーキ フロランタン ブラッドオレンジシャーベット

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

8,580

Entrée

前菜

- | | |
|---|--------------|
| ⑦ 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 | 2,530 |
| 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 | 2,640 |
| ⑤ Home smoked salmon, caviar, celeriac rémoulade, 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 |
| Bamboo shoots, spinach, bacon quiche
たけのこ ほうれん草 ベーコンのキッシュ | 2,750 |
| Pâté de Campagne, Dijon mustard, shaved vegetables salad
パテドカンパーニュ ディジョンマスタード 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 | 2,860 |

Soupe

スープ

- | | |
|--|--------------|
| ⑦ French vegetables soup, basil sauce
フレンチベジタブルスープ バジルソース | 1,540 |
| New onion cream soup, sakura shrimp, brown butter
新玉ねぎのクリームスープ さくら海老 焦がしバター | 1,650 |
| ⑤ Onion gratin soup
オニオングラタンスープ | 1,815 |
| ⑤ Lobster bisque
オマール海老のビスク | 2,310 |

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

⑦ White asparagus tart, cream cheese, sautéed mushrooms, herb salad ホワイトアスパラガスのタルト仕立て クリームチーズ キノコのソテー ハーブサラダ	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
Pan-fried sea bream, white asparagus, spring cabbage à la française, potato confit 真鯛のポワレ ホワイトアスパラと春キャベツのフランセーズ ポテトコンフィ	3,850
⑤ Sustainable salmon en croûte, mushroom duxelle, spinach, bacon, beurre blanc サステナブル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	3,850

Meat

肉料理

⑤ 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	3,650
Chicken fricassée, vegetables pilaf チキンフリカッセ ベジタブルピラフ	3,650
Pork confit with herb bread crumbs, prune sauce, steamed white asparagus, sweet potato ボークコンフィの香草パン粉焼き プルーンソース ホワイトアスパラとさつまいものスチーム	3,850
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 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	5,610
- grilled New Zealand beef tenderloin(160g) French fries, red wine sauce 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	6,820
- grilled Japanese F1 sirloin(200g) French fries, red wine sauce 国産牛 F1サーロインのグリル (200g) フレンチフライ 赤ワインソース	8,800

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
⑤ 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
Dekopon orange and rosemary roll cake, blood orange sherbet, florentine デコボンオレンジとローズマリーのロールケーキ ブラッドオレンジシャーベット フロランタン	1,540
⑦ Seasonal fruit 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
--	-------

⑤ 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。

