

THE FRENCH KITCHEN

The French Kitchen Buffet

Welcome to The French Kitchen buffet!
Each dish is a testament to our commitment to quality and freshness,
featuring locally sourced ingredients and expert preparation.
Indulge in a symphony of flavors crafted by our skilled chefs,
as we redefine the art of dining with every bite.

フレンチキッチン ランチビュッフェ

フレンチキッチンビュッフェへようこそ！
地元産の食材を使い、熟練の技で仕上げる一皿一皿は、品質と鮮度へのこだわりの証です。
熟練のシェフが奏でる味のシンフォニーをご堪能ください。

5,500

Set Menu

Smoked salmon
Celeriac remoulade, white wine jelly
スモークサーモン
根セロリのレムラード 白ワインゼリー

Seafood nage
シーフードナージュ
Or
または
Rotisserie of the day
Tartiflette, seasonal vegetables
本日のロティサリー
タルティフレット 季節野菜

Crème brûlée (+660)
クレームブリュレ

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

3,300

A la Carte

Entrée 前菜

⑤ 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 Smoked salmon, caviar, celeriac remoulade, white wine jelly スマートサーモン 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
⑥ 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

Soup スープ

⑤ 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
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	1,650
⑥ The French Kitchen onion gratin soup オニオングラタンスープ	1,815
⑥ Lobster bisque オマール海老のビスク	2,310

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	3,300
Pan-fried Spanish mackerel, herb butter sauce, potato purée, field mustard frit 鰯のボワレ 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
Salmon en croute Sustainable salmon, mushroom duxelle, spinach, bacon, beurre blanc サステナブルなサーモンのパイ包み焼き	3,850
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	

Meal 肉料理

Roasted Chiba pork loin, button mushroom cream sauce, bacon wrapped asparagus, potato herbs crumbles 千葉県産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
⑥ 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
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 (220g) 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 (220g) フレンチフライ 赤ワインソース	6,820

Dessert デザート

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 crémant 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 ショコラートケーキ 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
⑥ Seasonal fruits plate フルーツプレート	2,750

⑥ Signature Dish シグネチャー / ⑤ 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 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 食事制限があるお客様は 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。

