

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 rémoulade, 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

> Pêche Provençale プロヴァンス風スープ

> > 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

	A la Carte	
Entrée 前菜 ♥ Quinoa detox salad, lemon dressing	1,925 / 2,75	
キヌア デトックスサラダ レモンドレッシング	1,020 / 2,10	
Caesar salad, egg, Parmesan cheese, bacon, croutons, anchovy dressing	1,925 / 2,75	
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 ⑨ Balik salmon, caviar, celeriac rémoulade, white wine jelly	2,75	
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	2,75	
® Bourguignon escargot, herb butter, croutons	2,75	
エスカルゴのブルゴーニュ風 ハーブバター クルトン	·	
Soupe スープ		
Garbure soup	1,190 / 1,70	
ガルビュールスープ	4 400 / 4 7/	
© The French Kitchen onion gratin soup オニオングラタンスープ	1,190 / 1,70	
Pumpkin potage, almond milk foam, cheese crouton	1,190 / 1,70	
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		
⑤ Lobster bisqueオマール海老のピスク	2,25	
オマール海名のころう		
Plats principaux メイン		
Braised leek, sautéed asparagus, vegetable beurre blanc	3,6	
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	2.0	
Pan-fried sword fish with herb bread crumbles, piperade カジキマグロの香草パン粉焼き ピペラード	3,6	
Sustainable salmon en croute, mushroom duxelle, spinach, bacon, beurre blanc	3,65	
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	0.01	
Sole à la Normande, sole, mussels, shrimp, bullon mushroom, cream 舌びらめのノルマンディー風 舌平目 ムール貝 えび マッシュルーム クリーム	3,65	
Chicken leg confit, garlic mashed potato, sautéed autumn vegetables	3,65	
チキン腿肉のコンフィ ガーリックマッシュポテト 秋野菜のロースト		
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	3,6	
T実際性が一クロインのロースド マッシュルームグリームグラース アスパンパーコンのグテー ボテトのパーンバン 初焼さ Beef Bourguignon, potato puree, glazed carrots	3,69	
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	5,5	
© Grilled rack of lamb, olive jus, couscous, garlic confit	5,44	
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 - grilled New Zealand beef tenderloin(160g). French fries, red wine sauce	5,61 6,82	
- grilled New Zealand beel tenderioln(roug), French mes, 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	0,02	
ニュージーランド産牛フィレのグリル(16Og) フレンチフライ 赤ワインソース		
Dessert デザート		
© Crème brûlée	1,32	
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	1,32	
Chocolate cake, whipped cream	1,32	
チョコレートケーキ ホイップクリーム	.,02	
Tarte Tatin, Tahitian vanilla ice cream	1,54	
タルトタタン タヒチバニラアイスクリーム		
Seasonal fruits plate	2,7	
フルーツプレート		
Choice of daily ice cream or sorbet	+33	
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		

⑤ Signature Dish シグネチャー / ⑥ 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.

