

# 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 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

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

- 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  
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  
⑨ Smoked salmon, caviar, celeriac rémoulade, white wine jelly  
スモークサーモン キャビア 根セロリのレムラード 白ワインゼリー  
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  
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

### Soup 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  
Cauliflower velouté, crispy bacon, hazelnuts oil  
カリフラワーブルータ クリスピーベーコン ハーゼルナッツオイルの香り  
⑤ The French Kitchen onion gratin soup  
オニオングラタンスープ  
⑤ Lobster bisque  
オマール海老のビスク

### Fish • Vegetarian 魚・野菜料理

- ⑦ Grilled asparagus, fried cage free egg, brown butter sauce, twice baked polenta soufflé  
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  
Pan-fried Spanish mackerel, herb butter sauce, potato purée, field mustard frit  
鯖のポフレ ハーブバターソース ポテトピューレ 菜の花のフリット  
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  
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  
Chicken fricassée, vegetables pilaf  
チキンフリカッセ ベジタブルピラフ  
⑤ 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  
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  
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

### 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  
⑤ 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  
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  
⑦ Seasonal fruits plate  
フルーツプレート

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 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。

