

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

① 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
② 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	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
③ 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

① 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
② The French Kitchen onion gratin soup オニオングラタンスープ	1,815
③ Lobster bisque オマール海老のビスク	2,310

Fish • Vegetarian 魚 • 野菜料理

① 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 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
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	3,850

Meal 肉料理

Chicken fricassée, vegetables pilaf チキンフリカッセ ベジタブルピラフ	3,850
Pork confit with herb bread crumbs, prune sauce, steamed white asparagus, sweet potato ポークコンフィの香草パン粉焼き ブルーンソース ホワイトアスパラとさつまいものスチーム	3,650
② 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

Daily ice cream or sorbet アイスクリーム または シャーベット	1,100
③ 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, 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 ブラッドオレンジシャーベット フロランタン	1,540
④ Seasonal fruits plate フルーツプレート	2,750

③ Signature Dish シグネチャー / ④ 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。

