

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche
アミューズ

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

Asparagus barley risotto
Young corn frit, Bayonne ham
アスパラガスの麦リゾット
ヤングコーンのフリット バイヨンヌハム

Onion gratin soup
オニオングラタンスープ

Meuniere Tilefish, yuzu velouté sauce
Sautéed swiss chard
甘鯛のムニエル 柚子のブルーテソース
スイスチャードのソテー

Pan-fried New Zealand beef tenderloin, Rossini
Purple sweet potato purée, glazed carrot
ニュージーランド産牛フィレ肉のロッシーニ
紫芋のピューレ 人参のグラッセ

Seasonal fruits tart, caramel sauce
Vanilla ice cream
季節のフルーツタルト キャラメルソース
バニラアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

13,200

ices are subject to a 15% service charge 上記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
Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.
食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche

アミューズ

Taraba crab, avocado, cucumber, caviar

Roasted bell pepper coulis

タラバ蟹 アボカドときゅうりのタンバル仕立て キャビア添え

ローストパプリカのクーリ

White asparagus soup, poached quail

Parmesan stick pie

ホワイトアスパラガスのスープ うずらの卵のポーチ

パルメザンスティックパイ

Pan-fried golden-eyed snapper, saffron sauce

Cabbage, green peas

金目鯛のポワレ サフランソース

キャベツとグリーンピースのフランセーズ

Grilled F1 beef sirloin, red wine sauce

Roasted vegetables, truffle

国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース

野菜のロースト トリュフ

Musk melon, crémet d'Anjou

Sauterne jelly

マスクメロン クレームダンジュ

ソーテルヌゼリー

Petits fours

プチフル

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

18,150

Prices are subject to a 15% service charge

上記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

Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.

食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

THE FRENCH KITCHEN

Oscietra caviar

Sour cream, buckwheat blini

オシエトラキャビア サワークリーム そば粉のブリニ

Iberic ham, cherry mozzarella

Melon, tomato, basil, aged balsamic vinegar

イベリコ生ハム チェリーモッツアレラ

メロン トマト バジル 熟成バルサミコヴィネガー

Pan-fried abalone, beurre blanc sauce, salmon roe

Sautéed white asparagus

鮑のポワレ いくらブルブランソース

ホワイトアスパラガスのソテー

Daikoku shimeji mushrooms, vegetables soup, pie

大黒しめじと野菜のスープのパイ包み焼き

Roasted tile fish, bisque sauce

Clams marinere, broad beans

アマダイのうろこ焼き ビスクソース

蛤と浅利のマリニエール 空豆

Roasted F1 beef tenderloin, Rossini, truffle sauce

Sautéed artichoke, bamboo shoot

国産牛テンドーロインのロースト ロッシーニ トリュフソース

アーティチョークと筍のソテー

Rose jelly, seasonal fresh fruits

Vanilla mousse, fromage blanc ice cream

ローズゼリー 季節のフレッシュフルーツ

バニラムース フロマーシュブランアイスクリーム

Petit four

プチフル

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

24,200

Prices are subject to a 15% service charge

上記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

Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.

食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

GRAND | HYATT
TOKYO