

# THE FRENCH KITCHEN

## Amuse bouche アミューズ

Green asparagus, jambon blanc, snap peas  
Creamy sherry dressing  
グリーンアスパラガス ジャンボンブラン スナップエンドウ  
クリーミーシエリードレッシング

## Daily soup 本日のスープ

Roasted Shingen chicken breast  
Salsify, mushroom, barley risotto, chicken jus  
信玄どり胸肉のロースト  
西洋ごぼう 茄 麦リゾット チキンソース

## Dessert フレンチキッチン特製デザート

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

5,500

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  
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<sup>TM</sup>  
TOKYO

# THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche  
アミューズ

Marinated tuna carpaccio, Niçoise salad  
鮓のカルパッチョ ニース風サラダ仕立て

Daily soup  
本日のスープ

Grilled Australian beef sirloin, red wine jus  
Potato gratin, sautéed mushrooms and green asparagus  
オーストラリア産ビーフサーロインのグリル 赤ワインのジュ  
ポテトのグラタン 茎とグリーンアスパラガスのソテー

Assorted dessert  
特製デザート

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

8,250

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

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<sup>TM</sup>  
TOKYO

# THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche

アミューズ

Home smoked salmon, caviar

Celeriac rémoulade, white wine jelly

自家製サーモン 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

Iberico ham

アスパラガスの麦リゾット ヤングコーンのフリット

イベリコ生ハム

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ

Meuniere seabass, yuzu velouté sauce

Sautéed swiss chard

鱈のムニエル 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

Fruit 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

Petits fours

プチフル

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

13,200

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 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

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