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
クリーミーシェリードレッシング

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 茸 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 TOKYO

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche
アミューズ

Marinated tuna carpaccio, Niçoise salad
鮪のカルパッチョ　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　茸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
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
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 seabass, yuzu velouté sauce
Sautéed swiss chard
鱸のムニエル 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
プチフール

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

GRAND HYATT TOKYO