THE FRENCH KITCHEN

Dessert
デザート

Ⓢ 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
Rice krispies and chocolate mousse Dekopon, Dassai sweet sake vanilla ice cream ライスクリスピーとチョコレートのムース デコポン 獺祭の甘酒バニラアイスクリーム	1,760
Seasonal sliced fruit フルーツプレート	2,750
Choice of daily ice cream or sorbet 全てのデザートにアイスクリーム または シャーベットを添えることが出来ます。	+330

Cheese
チーズ

Artisanal cheese platter (3kinds) チーズプレート（3種）	2,750

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶

Coffee / Espresso / Café au lait / Café latte / Cappuccino コーヒー / エスプレッソ / カフェオレ / カフェラテ / カプチーノ	1,210
Assam / Earl grey / Darjeeling / English breakfast / Herbal tea アッサム / アールグレイ / ダージリン / イングリッシュ ブレックファスト / ハーブティー	1,210

Grand Hyatt Tokyo uses Rainforest Alliance certified coffee beans.
グランド ハイアット 東京はレインフォレスト・アライアンス認証のコーヒー豆を使用しています。

Petit fours
プチフール

Financier フィナンシエ	165
Chocolate 生チョコレート	220
Pâtes de fruit green apple パート・ド・フリュイ 青りんご	275
Raspberry macaron ラズベリーマカロン	330

Ⓢ Signature Dish シグネチャー

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.
税込みメニュー価格に15%のサービス料を頂戴いたします。
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。
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。