THE FRENCH KITCHEN

Menu Pleine Saison ~ Hokkaido~

セゾンコース ～北海道～

Amuse
アミューズ

Marinated salmon and Kitaakari potato terrine
Eggplant and anchovy pure
サーモンマリネときたあかりのテリーヌ
茄子とアンチョビのピューレ

Chilled corn cream soup with flan
冷製コーンクリームスープフラン

Steamed Hokkaido scallop mousse and seabass
Caviar and vermouth cream sauce, herb salad
鱸と北海道産ホタテ貝のムース
キャビアとヴェルモットのソース ハーブサラダ

Pan-fried New Zealand beef tenderloin, tomato bearnaise sauce
Sautéed green asparagus, tartiflette
ニュージーランド産ビーフテンダーロインのポワレ トマトのベアルネーズソース
アスパラガスのソテー タルティフレット

Hokkaido ricotta cheese mousse, musk melon
Honey lemon jelly, vanilla ice cream
北海道産リコッタチーズムース フレッシュメロン
ハチミツレモンゼリー バニラアイスクリーム

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

9,900

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。

Prefix course

These courses include coffee or tea.
コースにはコーヒーまたは紅茶が含まれます。

3 course : Choose one **soup, main, dessert** from a la carte スープ・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください。	**5,830**
3 course : Choose one **appetizer, main, dessert** from a la carte 前菜・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください。	**6,930**
4 course : Choose one **appetizer, soup, main, dessert** from a la carte 前菜・スープ・メインディッシュ・デザートから 1品ずつお選びください。	**8,250**

Appetizers
前菜 **2,750**

Ⓥ 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

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

Balik salmon, caviar, celeriac rémoulade, white wine jelly
バリックサーモン キャビア 根セロリのレムラード 白ワインゼリー

Cured ham, mozzarella cheese, green apple, beetroot, walnuts, vincotto
生ハム モッツアレラチーズ グリーンアップル ビーツとくるみのサラダ ヴィンコット

Sea bream carpaccio, Japanese lemon coulis, marinated asparagus and artichoke
真鯛のカルパッチョ 国産レモンのクーリ アスパラガスとアーティチョークのマリネ

Ⓢ 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

Soup
スープ **1,700**

Ⓥ Green vegetable gazpacho
グリーンベジタブルのガスパチョ

Ⓢ Onion gratin soup
オニオングラタンスープ

Chilled corn soup with flan
冷製コーンクリームスープのフラン

Ⓢ Lobster bisque **+550**
オマール海老のビスク

Fish・Vegetarian
魚・野菜料理 **3,650**

Ⓥ Grilled summer vegetable mille-feuille, shallot and balsamic sauce, mixed leaves
グリルした夏野菜のミルフィーユ エシャロットとバルサミコのソース ミックスリーフ

Ⓢ Salmon en croute
Sustainable salmon, 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

Steamed Hokkaido scallop mousse and seabass, caviar and vermouth cream sauce, herb salad
鱸と北海道産ホタテ貝のムース キャビアとヴェルモットのソース ハーブサラダ

Pan-fried sword fish with herb bread crumbles, piperade
カジキマグロの香草パン粉焼き ピペラード

Meat
肉料理 **3,650**

Ⓢ Roasted Shingen chicken breast, chicken jus, salsify, mushroom, barley risotto
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

Roasted pork loin, mushroom cream sauce, sautéed asparagus bacon, potato herb crumbles
ポークロインのロースト マッシュルームクリームソース アスパラベーコンのソテー ポテトのハーブパン粉焼き

Grilled rack of lamb, olive jus, couscous, garlic confit **+1,790**
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

Steak frites - grilled Australian beef sirloin (220g) French fries, red wine sauce **+1,960**
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

Pan-fried New Zealand beef tenderloin, tomato bearnaise sauce **+3,170**
Sautéed green asparagus, tartiflette
ニュージーランド産 ビーフテンダーロインのポワレ トマトのベアルネーズソース
アスパラガスのソテー タルティフレット

Dessert
デザート **1,320**

Ⓢ Crème brûlée
クレームブリュレ

Le crémet d`Anjou - berry sauce
クレームダンジュ ベリーのソース

Chocolate cake, whipped cream
チョコレートケーキ ホイップクリーム

Hokkaido ricotta cheese mousse, musk melon
Honey lemon jelly, vanilla ice cream **+440**
北海道産リコッタチーズムース フレッシュメロン ハチミツレモンゼリー バニラアイスクリーム

Seasonal fruits plate **+1,430**
フルーツプレート

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 **2,750**

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

Coffee / Tea
コーヒー / 紅茶 **1,210**

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

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

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

Ⓢ Signature Dish シグネチャー / Ⓥ Vegetarian ベジタリアン

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。
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。

Appetizer from the buffet

Tea smoked duck breast, roasted apples, rocket
ティースモークした鴨胸肉 リンゴのロースト ルッコラ
Grain salad with young sardine and bamboo shoots
シラスと筍のグレインズサラダ
White eggplant quiche, bacon
キッシュ 白茄子とベーコン
Pate Provencal, Dijon mustard, orange
パテドカンパーニュ ディジョンマスタード　オレンジ
Seafood ceviche, corn
魚介のセビーチェ とうもろこし
Smoked salmon tartar vol au vent
スモークサーモンのタルタル ヴォローヴァン
Caesar salad
シーザーサラダ
Ⓥ Summer vegetable crudité, green pea and tofu dip
夏野菜のクリュディテ グリンピースと豆腐のディップ
Green vegetable gazpacho
グリーンベジタブルのガスパチョ

Dessert from the buffet

Apricot and white chocolate mousse
アプリコットホワイトチョコレートムース
Passion fruit tart
パッションフルーツタルト
Banana chocolate cake
バナナチョコレート ケーキ
Mango shortcake
マンゴーショートケーキ
Earl Grey tea chiffon cake
アールグレイティーシフォンケーキ
Lavender blanc manger
ラベンダーブラマンジェ
Camembert and Gouda
カマンベール　ゴーダ

Main - Choose one of the following dishes

メインディッシュ 1 品をお選びいただけます

Wrapped chicken breast with cured ham
Summer tomato and bell pepper sauce
生ハムで巻いた鶏胸肉の低温調理
完熟トマトとベルペッパーのソース
Or または
Roasted Australian beef sirloin, horseradish jus
Manganji pepper and mashed potatoes
オーストラリア産サーロインのローストビーフ ホースラディッシュとジュ
万願寺唐辛子とマッシュポテト
Or または
Grilled Chiba sea bass and mussels
Herb sauce, summer vegetables tian
千葉県産鱸のグリルとムール貝 ハーブソース 夏野菜のティアン
Or または
Sustainable salmon meuniere, Dekopon rouille
Mushroom and crushed potatoes
サステナブルなサーモンのムニエル デコポンのオランデーズ
茸とポテトのエクラゼ
Or または
Ⓥ Grilled summer vegetable mille-feuille
shallot and balsamic sauce
Mixed leaves
グリルした夏野菜のミルフィーユ エシャロットとバルサミコのソース
ミックスリーフ

Food only / お食事のみ 7,480
Sparkling Free flow / スパークリングワインフリーフロー付き 11,300
Champagne Free flow / シャンパンフリーフロー付き 14,080

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。
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。

THE FRENCH KITCHEN

Summer semi buffet

GRAND | HYATT
TOKYO