THE FRENCH KITCHEN

Menu Pleine Saison ~ Kyushu~

セゾンコース ～九州～

Amuse
アミューズ

Kagoshima chicken ballotine
Citrus and chicken jus vinaigrette, Urui salad
さつま鶏のバロティーヌ 日向夏とジュのヴィネグレット
うるいのサラダ

Kumamoto cabbage cream soup, crispy bacon
熊本県産キャベツのクリームスープ

Crispy Nagasaki grunt wrapped in kadaif
Tomato and shallot vinaigrette
長崎県産イサキのカダイフ巻き 完熟トマトとエシャロットのヴィネグレット

Roasted New Zealand beef tenderloin
Bamboo shoot, maitake mushroom
Red wine sauce, sansho pepper, green pea mash
ニュージーランド産牛フィレ 九州産筍のロースト 舞茸
山椒風味の赤ワインソース マッシュグリーンピース

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

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

Homemade Balik salmon, caviar, celeriac rémoulade, white wine jelly
自家製バリックサーモン 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, 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**

ⓥ Vegetables soup, basil sauce
ベジタブルスープ バジルスープ

ⓢ Onion gratin soup
オニオングラタンスープ

Kumamoto cabbage cream soup, crispy bacon
熊本県産キャベツのクリームスープ

ⓢ Lobster bisque **+550**
オマール海老のビスク

Fish・Vegetarian
魚・野菜料理 **3,650**

ⓥ Steamed vegetables and tofu cocotte, Guérande sea salt, French extra virgin olive oil
スチームベジタブルと豆腐のココット ゲランデ海の塩 フレンチエキストラバージンオリーブオイル

ⓢ 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

Crispy Nagasaki grunt wrapped in kadaif, tomato and shallot vinaigrette
長崎県産イサキのカダイフ巻き 完熟トマトとエシャロットのヴィネグレット

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

Roasted New Zealand beef tenderloin, bamboo shoot, maitake mushroom **+3,170**
Red wine sauce, sansho pepper, green pea mash
ニュージーランド産牛フィレ 九州産筍のロースト 舞茸
山椒風味の赤ワインソース マッシュグリーンピース

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

Rice krispies and chocolate mousse
Dekopon, Dassai sweet sake vanilla ice cream **+440**
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

Seasonal sliced fruit **+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。