

# THE FRENCH KITCHEN

## *Menu Pleine Saison*

Amuse  
アミューズ

Home smoked salmon timbale  
Avocado, yuzu cream  
自家製スモークサーモンのタンバル仕立て  
アボカド 柚子クリーム

Winter root vegetables soup, clams, shrimp mousse  
冬野菜スープ 蛤と海老のムース

Pan-fried yellowtail, turnip velouté  
Sautéed Chinese cabbage, mushroom  
鰯のポワレ かぶのブルーテ  
白菜とキノコのソテー

Roasted New Zealand beef tenderloin, wasabi beef jus  
Field mustard frit, potato puree  
ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト 刻みわさびのビーフジュ  
菜の花のフリット ポテトピューレ

Strawberry and green tea cream crêpe  
Caramel sauce, vanilla ice cream  
いちごと抹茶クリームのクレープ  
キャラメルソース 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



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

# *Dégustation*

Amuse  
アミューズ

Home 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

Asparagus barley risotto, porcini frit, Iberico ham  
アスパラガスの麦リゾット ポルチーニ茸のフリット 生ハム

Lobster bisque  
ロブスタービスク

Meunière cod, yuzu velouté sauce  
Sautéed swiss chard  
鱈のムニエル 柚子のブルーデソース  
スイスチャードのソテー

Pan-fried F1 beef tenderloin, foie gras, Rossini, truffle sauce  
Purple sweet potato purée, glazed carrot  
国産牛フィレ肉のロッシェニ トリュフソース  
紫さつまいものピューレ 人参のグラッセ

Tarte Tatin, vanilla ice cream  
タルトタタン バニラアイスクリーム

Petit four  
プチフル

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

13,200

## **Appetizers**

### **前菜**

---

⑦ 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	1,870 / 2,420
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	1,870 / 2,420
Green asparagus, jambon blanc, snap peas, creamy sherry dressing グリーンアスパラガス シャンポンブラン スナップエンドウ クリーミーシェリードレッシング	2,585
Home 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	2,750
Salad Lyonnaise, chicken gizzard, poached egg, bacon, potato サラダリヨネーズ 砂肝 ポーチドエッグ ベーコン ポテト	2,850
⑤ 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	1,980 / 2,640

## **Soup**

### **スープ**

---

⑦ Vegetables soup, basil sauce ベジタブルスープ バジルソース	1,155 / 1,485
⑤ Onion gratin soup オニオングラタンスープ	1,320 / 1,705
⑤ Lobster bisque オマール海老のビスク	1,815 / 2,310

## **Fish · Vegetarian**

### **魚・野菜料理**

---

⑦ 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 グランデ海の塩 フレンチエキストラバージンオリーブオイル	3,025
Meunière golden threadfin bream, Antiboise sauce Sautéed green beans, walnuts イトヨリのムニエル アンティボワーズソース いんげんとくるみのソテー	3,650
⑤ 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	3,850
Pan-fried yellowtail, turnip velouté, sautéed Chinese cabbage, mushroom 鱈のポワレ かぶのブルーテ 白菜ときのこのソテー	3,850

## **Meat**

### **肉料理**

---

⑤ 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	3,630
Roasted Chiba pork loin, button mushroom cream sauce Bacon wrapped asparagus, potato herbs crumbles 千葉県産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	3,630
Grilled rack of lamb, olive jus, couscous, garlic confit 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	5,445
Steak frites - grilled Australian beef sirloin (220g) French fries, red wine sauce 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	5,610
Roasted New Zealand beef tenderloin, wasabi beef jus Field mustard frit, potato puree ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト 刻みわさびのビーフジュ 菜の花のフリット ポテトピューレ	6,710