

# THE FRENCH KITCHEN

Lunch operation 11:30am - 2:30pm

ランチ営業時間 11:30 - 14:30

## The French Kitchen Buffet

We welcome you to French Kitchen Buffet, where our skillful chefs embark on a journey through the French country side please enjoy your original buffet course

### フレンチキッチン ランチブッフェ

すべてのお料理をお好きなだけお楽しみいただけるオールブッフェスタイル  
豊富な食材の中から選りすぐりのものだけを使い色とりどりに仕上げられた  
お料理の数々で 自分だけのブッフェコースを心ゆくまでご堪能ください

4,100

## Set Menu

French Kitchen salad

本日のサラダ

Daily soup

本日のスープ

Daily fish

本日の魚料理

or

または

Daily meat

本日の肉料理

Chef's dessert selection with ice cream

本日のデザート アイスクリーム添え

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

3,200

#### Appetizers 前菜

1,900

- ① Mixed green salad, fruit tomato, avocado, onion, quinoa, shallot dressing  
ミックスグリーンサラダ フルーツトマト アボカド オニオン キヌア エシャロットドレッシング
- 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
- The French Kitchen home smoked salmon, beetroot, dill, horseradish cream  
自家製スモークサーモン ビーツ デイル ホースラディッシュクリーム
- Terrine of Shingen chicken, mushroom, foie gras, aged port wine reduction, fruits compote, brioche +500  
信玄どり 国産きのこ フォアグラのテリーヌ ビンテージポルト酒のレデュクション フルーツコンポート プリオッシュ
- Pan-fried Hokkaido scallops, butternut squash purée, apple, bacon, chicken and brown butter sauce  
北海道産帆立貝のポワレ パターナッツスクワッシュピューレ リンゴ ベーコン チキンと焦がしバターのソース

#### Main メインディッシュ

3,300

- ① Vegetable cocotte, Guérande sea salt, French extra virgin olive oil  
野菜のココット グランド産海塩 フランス産エクストラバージンオリーブオイル
- John Dory meunière, cauliflower, brown butter, capers, raisins  
的鯛のムニエル カリフラワー 焦がしバター ケッパー レーズン
- 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 苺の麦リゾット チキンソース
- Grilled Australian sirloin (220g), French fries, red wine sauce  
オーストラリア産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 (200g), French fries, red wine sauce  
ニュージーランド産フィレ肉のポワレ (200g) フレンチフライ 赤ワインソース

4,900

5,800

#### Soup スープ

1,400

- ① Roasted chestnut soup  
栗のスープ
- ⑤ Onion gratin soup  
オニオングラタンスープ
- ⑤ Lobster bisque  
オマール海老のビスク

2,100

#### Sandwiches サンドイッチ

- Jambon blanc, Gruyère cheese sandwich (Baguette or pain de mie) 1,700
- ジャンボンブランとグリュイエールのサンドイッチ (バゲット または パンドミ)
- Croque monsieur / Croque madame 2,000 / 2,200
- クロックムッシュ / クロックマダム
- Chicken clubhouse sandwich 2,200
- チキンクラブハウスサンドイッチ
- Steak sandwich, Maître d'Hôtel butter 3,100
- ステーキサンドイッチ メートル ドテル バター

#### Dessert デザート

1,200

- Fruit tart, whipped cream
- フルーツタルト ホイップクリーム
- Gâteau au fromage, berry compote
- ガトーフロマージュ ベリーコンポート
- ⑤ Crème brûlée
- クレームブリュレ
- Chocolate mousse, coffee, banana
- チョコレートムース コーヒー バナナ

Prices are subject to consumption tax and a 15% service charge

上記価格に消費税と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

⑤ Signature Dish シグネチャー / ① Vegetarian ベジタリアン