

# THE FRENCH KITCHEN

## The French Kitchen Buffet

Welcome to The French Kitchen buffet!  
Each dish is a testament to our commitment to quality and freshness, featuring locally sourced ingredients and expert preparation. Indulge in a symphony of flavors crafted by our skilled chefs, as we redefine the art of dining with every bite.

## フレンチキッチン ランチbuffet

フレンチキッチンbuffetへようこそ！  
地元産の食材を使い、熟練の技で仕上げる一皿一皿は、品質と鮮度へのこだわりの証です。  
熟練のシェフが奏でる味のシンフォニーをご堪能ください。

5,280

## Set Menu

Home smoked salmon  
Celeriac rémoulade, white wine jelly  
自家製スモークサーモン  
根セロリのレムラード 白ワインゼリー

Bouillabaisse  
Aioli, croutons  
ブイヤベース  
アイオリ クルトン

Or  
または

Rotisserie of the day  
Tartiflette, spring vegetables  
本日のロティサリー  
タルティフレット 春野菜

Crème brûlée (+660)  
クレームブリュレ

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

3,300

## A la Carte

### Appetizer 前菜

① 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	1,925 / 2,750
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	1,925 / 2,750
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	2,750
Kagoshima chicken ballotine, citrus and chicken jus vinaigrette, Urui salad さつま鶏のバロティエヌ 日向夏とジュのヴィネグレット うるいのサラダ	2,750
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	2,750

### Soup スープ

① Vegetables soup, basil sauce ベジタブルスープ バジルソース	1,190 / 1,545
⑤ The French Kitchen onion gratin soup オニオングラタンスープ	1,190 / 1,545
Kumamoto cabbage cream soup, crispy bacon 熊本県産キャベツのクリームスープ	1,190 / 1,545

### Fish • Vegetarian 魚 • 野菜料理

① White asparagus tart, ravigotte sauce, sautéed mushrooms, cream cheese, herb salad ホワイトアスパラガスのタルト仕立て ラヴィゴットソース マッシュルームのソテー クリームチーズ ミックスハーブサラダ	3,650
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	3,650
Sustainable salmon confit, Béarnaise sauce, roasted white asparagus and endive サステナブルサーモンのコンフィ ベアルネーズソース ホワイトアスパラとアンディーブのロースト	3,650
Pan fried sea bream, green pea purée, green asparagus, lemon tarragon sauce 鯛のフライ グリーンピースのピューレ アスパラガス レモンタラゴンソース	3,650

### Meal 肉料理

Spring cabbage chou farci, grilled bacon, tomato sauce 春キャベツのシューファルシ ベーコングリル トマトソース	3,650
Roasted Chiba pork loin, button mushroom cream sauce 千葉県産ボ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	3,650
Grilled red wine marinated beef flank, maitre d'hôtel butter, roasted white asparagus, spring vegetable salad 赤ワインマリネのビーフランクのグリル メートルデルバター ホワイトアスパラガスのロースト 春野菜サラダ	5,140
⑤ 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	5,440
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

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

Prices above include tax and are subject to a 15% service charge.

上記税込価格にサービス料として15%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。

