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 ランチビュッフェ

フレンチキッチンビュッフェへようこそ！
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。

5,500

Set Menu

Smoked salmon
Celeriac rémoulade, white wine jelly
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

Poche Provencale
Pistou
プロヴァンス風スープ
ピストゥ

Or
または

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

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

Ⓥ 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**
Marinated sustainable salmon and Kitaakari potato terrine, eggplant and anchovy puree 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	**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**
Ⓢ 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	**2,750**

Soup スープ

Ⓥ Green vegetable gazpacho グリーンベジタブルのガスパチョ	**1,190 / 1,545**
Ⓢ The French Kitchen onion gratin soup オニオングラタンスープ	**1,190 / 1,545**
Chilled corn soup, flan 冷製コーンクリームスープのフラン	**1,190 / 1,545**

Fish・Vegetarian 魚・野菜料理

Ⓥ 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	**3,650**
Steamed Hokkaido scallop mousse and sea bass, 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	**3,650**
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	**3,650**
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	**3,650**

Meal 肉料理

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	**3,650**
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	**3,650**
Roasted Australian beef sirloin, horseradish jus, Manganji pepper, 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 マッシュポテト	**5,140**
Ⓢ 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**

Ⓢ Signature Dish シグネチャー / Ⓥ 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。