

# THE FRENCH KITCHEN

## A La Carte

### The French Kitchen Buffet

Our chefs and service team welcome you to THE FRENCH KITCHEN buffet  
Let us take you through a culinary journey of the French country side  
Please enjoy your original buffet course

### フレンチキッチン ランチbuffet

フレンチキッチンシェフのお料理をお好きにだけお楽しみいただけるbuffet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buffetコースを心ゆくまでご堪能ください

5,280

### Set Menu

The French Kitchen salad  
本日のサラダ

Daily soup  
本日のスープ

Daily fish or Daily rotisserie  
本日の魚料理 または 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

4,730

#### Upgrade option アップグレードオプション

Lobster bisque オマール海老のビスク	+605
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	+1,980
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	+3,080
Fruit plate フルーツプレート	+1,430

#### Appetizer 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 ham, snap peas, creamy sherry dressing グリーンアスパラガス ジャンボンブランハム 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

#### 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
The French Kitchen 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
Sustainable salmon en croute - 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

#### Meal 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

⑤ Signature Dish シグネチャー / ⑦ 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 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 食事制限がごありのお客様は 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

