

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche

アミューズ

The French Kitchen home smoked sustainable salmon
soft boiled quail egg, trout roe, garlic croutons

サステイナブルなサーモンの自家製スモーク
ウズラの卵 イクラ ガーリッククルトン

Potage Parisian

ポテトとポロ葱のスープ

Pan-fried golden threadfin-bream
sauteed malabar spinach, fish consommé, turnip, tomato oil

イトヨリのポワレ
マラバルほうれん草 魚のコンソメ カブ トマトオイル

New Zealand beef tenderloin

Savoy cabbage, dauphinoise potatoes,
parsnip purée, red wine reduction

ニュージーランド産牛テnderロイン
ちりめんキャベツ ドフィノワーズポテト
パースニップピューレ 赤ワインのリダクション

Mixed berries and raspberry sorbet

ミックスベリーとラズベリーのソルベ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

11,000

Prices are subject to a 15% service charge

上記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

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche

アミューズ

Terrine of Shingen chicken and foie gras

port wine reduction, brioche

信玄どりとフォアグラのテリーヌ

ポートワインのリダクション ブリオッシュ

Onion gratin soup

オニオングラタンスープ

Pan-fried golden threadfin-bream

malabar spinach, fish consommé, turnip, tomato oil

イトヨリのポワレ

マラバルほうれん草 フィッシュコンソメ カブ トマトオイル

Pan-fried Japanese F1 beef sirloin

Savoy cabbage, dauphinoise potatoes, parsnip purée, red wine reduction

国産F1 牛サーロインのポワレ

ちりめんキャベツ ドフィノワーズポテト パースニップピューレ

赤ワインのリダクション

Profiteroles, chestnuts ice cream, warm chocolate sauce

プロフィットロール 栗のアイスクリーム

ホットチョコレートソース

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

16,500

Prices are subject to a 15% service charge

上記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

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche

アミューズ

Parma ham and young beetroot

Meredith farms marinated goat cheese, balsamic fig reduction

パルマハムとビーツ

メレディスファームのゴートチーズ バルサミコリダクション イチジク

Beef consommé braised pumpkin, ox tail

ビーフコンソメ かぼちゃのスチーム オックステイル

Pan-fried golden threadfin-bream sautéed malabar spinach

fish consommé, turnip, tomato oil

イトヨリのポワレ マラバルほうれん草

魚のコンソメ カブ トマトオイル

Pan-fried Japanese F1 beef tenderloin, black truffle

Savoy cabbage, dauphinoise potatoes, parsnip purée, red wine reduction

国産F1 牛テンドーロインのポワレ 黒トリュフ

ちりめんキャベツ ドフィノワーズポテト パースニップピューレ

赤ワインのリダクション

Profiteroles

chestnut ice cream, warm chocolate sauce

プロフィットロール 栗のアイスクリーム ホットチョコレートソース

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

24,200

Prices are subject to a 15% service charge

上記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