THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche
アミューズ

Home smoked 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

Asparagus barley risotto, young corn frit
Iberico ham
アスパラガスの麦リゾット ヤングコーンのフリット
イベリコ生ハム

Onion gratin soup
オニオングラタンスープ

Meuniere seabass, yuzu velouté sauce
Sautéed swiss chard
鱸のムニエル 柚子のブルーテソース
スイスチャードのソテー

Pan-fried New Zealand beef tenderloin, Rossini
Purple sweet potato purée, glazed carrot
ニュージーランド牛フィレ肉のロッシーニ
紫さつまいものピューレ 人参のグラッセ

Fruit tart, caramel sauce
Vanilla ice cream
季節のフルーツタルト キャラメルソース
バニラアイスクリーム

Petits fours
プチフール

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

13,200

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
Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.
食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

GRAND HYATT
TOKYO

THE FRENCH KITCHEN

Amuse bouche
アミューズ

Taraba crab, avocado, cucumber, caviar
Roasted bell pepper coulis
タラバ蟹 アボカドときゅうりのタンバル仕立て キャビア添え
ローストパプリカのクーリ

White asparagus soup, poached quail
Parmesan stick pie
ホワイトアスパラガスのスープ うずらの卵のポーチ
パルメザンスティックパイ

Pan-fried rockfish, saffron sauce
Spring cabbage, green peas
メバルのポワレ サフランソース
春キャベツとグリンピースのフランセーズ

Grilled F1 beef sirloin, red wine sauce
Roasted spring vegetables, truffle
国産牛サーロインのグリル 赤ワインソース
ミニ野菜のロースト トリュフ

Musk melon, crémet d`Anjou
Sauterne jelly
マスクメロン クレームダンジュ
ソーテルヌゼリー

Petits fours
プチフール

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

18,150

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
Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.
食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

GRAND HYATT
TOKYO

THE FRENCH KITCHEN

Oscietra caviar
Sour cream, buckwheat blini
オシェトラキャビア サワークリーム そば粉のブリニ

Iberic ham, cherry mozzarella
Melon, tomato, basil, aged balsamic vinegar
イベリコ生ハム チェリーモッツァレラ
メロン トマト バジル 熟成バルサミコヴィネガー

Pan-fried abalone, beurre blanc sauce, salmon roe
Sautéed white asparagus
鮑のポワレ いくらのブールブランソース
ホワイトアスパラガスのソテー

Daikoku shimeji mushrooms, spring vegetables soup, pie
大黒しめじと春野菜のスープのパイ包み焼き

Roasted tile fish, bisque sauce
Clams mariniere, broad beans
アマダイのうろこ焼き ビスクソース
蛤と浅利のマリニエール 空豆

Roasted F1 beef tenderloin, Rossini, truffle sauce
Sautéed artichoke, bamboo shoot
国産牛テンダーロインのロースト ロッシーニ トリュフソース
アーティチョークと筍のソテー

Rose jelly, seasonal fresh fruits
Vanilla mousse, fromage blanc ice cream
ローズゼリー 季節のフレッシュフルーツ
バニラムース フロマージュブランアイスクリーム

Petits fours
プチフール

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
Kindly note that menu would be changed due to ingredients supply.
食材の納品状況によってメニューが変更されることがございますので予めご了承ください

GRAND HYATT
TOKYO