

THE FRENCH KITCHEN

Appetizer

- ① Kale and mixed green salad - superfood sprouts, sunflower seeds, quinoa, French dressing 2,052
ケールとミックスグリーンのサラダ スーパーフードスプラウト ひまわりの種 キヌア フレンチドレッシング
- Caesar salad, egg, Parmesan cheese, bacon, croutons, anchovy dressing 2,052
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
- The French Kitchen home smoked sustainable salmon ballotine, compressed cucumber, dill pistou, trout roe 2,052
自家製スモークサーモンのバロティーヌ キュウリ デイルピストゥー いくら
- Pan-fried sustainable Hokkaido scallops, butternut squash purée, caper and sage brown butter 2,052
サステイナブルなホタテのポワレ バターナッツスクワッシュピューレ ケッパーとセージブラウンバター
- Terrine of Shingen chicken and foie gras, port wine reduction, brioche 2,592
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

Soup

- French style vegetable - basil oil 1,512
フランス風野菜のスープ バジルオイル
- ② Onion gratin soup 1,512
オニオングラタンスープ
- ③ Lobster bisque 2,268
オマール海老のビスク

Main

- ① Steamed vegetable and tofu cocotte - Guérande sea salt, French extra virgin olive oil 3,564
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
- Grilled sustainable salmon fillet, buttered potatoes, sauteed spinach, caviar beurre blanc 3,564
サステイナブルなサーモンのグリル バターポテト ほうれん草 キャビアのブルブランソース
- Pan-seared sea bream and almonds, oven roasted broccoli, caperberries, beurre noisette 3,564
真鯛とアーモンドのポワレ ローストブロッコリー ケッパーベリー ブールノワゼット
- ② Roasted Shingen chicken breast, salsify, mushroom, barley risotto, chicken jus 3,564
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
- Pan-roasted domestic pork loin, mushroom jus, caramelized sweet onions, smashed sweet potatoes 3,564
ポークロインのロースト キノコのジュ 玉ねぎのキャラメリゼ サツマイモ
- Grilled Australian lamb rack, rainbow carrots, crispy potatoes, onion soubise 3,564
オーストラリア産ラムラックのグリル カラフルな人参 クリスピーポテト オニオンズービーズ
- Steak frites - Grilled Australian beef sirloin (220g), French fries, red wine sauce 5,184
オーストラリア産牛サーロインのグリル (220g) フレンチフライ 赤ワインソース
- New Zealand beef tenderloin (150g), Provencal butter, Lyonnaise potatoes, herb roasted winter vegetables 6,264
ニュージーランド産牛テンドーロイン(150g)
プロバンスバター ポテトのリヨネーズ ハーブでローストした季節野菜

Desserts & Cheese

- Gâteau au fromage - berry compote 1,296
ガトーフロマージュ ベリーコンポート
- Gâteau au chocolat 1,296
ガトーショコラ
- ① Assorted fruit 2,700
フルーツプレート
- Philippe Olivier artisanal assorted cheese (3 kinds) 2,700
フィリップオリビエ チーズプレート (三種)

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

Due to the nature of the method for calculating the consumption tax,

kindly note that there may be a discrepancy between a Tax Inclusive Pricing and the total amount billed at the cash register.

消費税の計算上、レジでの精算の際に合計額が異なる場合があります。

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

