

# *Girandole*

## Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

For reservations and inquiries, please contact us at Girandole Reception.  
+81-3-5323-3459 [tyoph.girandole@hyatt.com](mailto:tyoph.girandole@hyatt.com)

# Girandole

## Starters

### Bistro

#### Pâté de campagne

パテ ド カンパーニュ  
ラヴィゴットソースとハーブサラダ

#### Paris soir

パリソワール

#### Rouget

イトヨリ鯛と帆立貝のソテー ミネストローネ仕立て  
スペルト小麦とバジルピストー

#### Semifreddo

ライムとフレッシュフロマージュのセミフレッド  
ピーチクーリー

¥5,000

### Degustation

#### Pâté de campagne

パテ ド カンパーニュ  
ラヴィゴットソースとハーブサラダ

または

#### Saumon

サステナブルアトランティックサーモンのグラヴラックス  
季節野菜のマリネとマンゴークーリー

#### Paris soir

パリソワール

#### Sautéed foie gras

フォアグラのソテー パルサミソース  
とうもろこしと枝豆 スペルト小麦のリゾット  
+¥2,500

#### Côte d' agneau

オーストラリア産仔羊のロースト  
茄子とズッキーニ タブナード ナチュラルジュ

または

#### Faux- filet

ニュージーランド産牛サーロインのグリル  
マッシュドポテトとサマートリュフ マデラソース

#### Plume rotie au miel

プラムのハニーロースト  
パニラとマスカルポーネのアイスクリーム

¥7,500

Caprese.....¥2,600  
北海道産プラタチーズのカプレーゼ バジルピストー

Pâté de campagne.....¥2,600  
パテ ド カンパーニュ  
ラヴィゴットソースとハーブサラダ

S Saumon fumé.....¥2,500  
サステナブルアトランティックサーモンのスモーク  
アボカドとラディッシュ 甘酸っぱいディルクリーム

Salade Niçoise.....¥2,300  
ニース風サラダ  
鰯とポテト オリーブ アンチョビ アーティチョーク

Escargot.....¥2,600  
エスカルゴ  
ガーリックハーブバター

Cocktail de crevettes.....¥3,200  
シュリンプカクテル  
タイガーブラウンとレタス カクテルソース

Salade César.....¥2,200  
シーザーサラダ  
クリスピーベーコンとパルメザンチーズ クルトン

S Salade de crabe.....¥3,000  
ズワイガニとマンゴー アボカドのサラダ  
カクテルソース

### Soup

Soupe du jour.....¥1,000  
本日のスープ

Paris soir.....¥1,000  
パリソワール

Soupe de poisson.....¥1,200  
プロヴァンス風 フィッシュスープ

S Soupe à l'oignon.....¥1,200  
オニオングラタンスープ

### Pasta

Bolognaise.....¥2,100  
ペネ ボロネーゼ

Crabe bleu.....¥2,100  
リングイネ 渡り蟹のソース

V Pomodoro.....¥2,100  
スパゲティ ボモドーロ バジル

### Side dishes

Asperges.....¥1,500  
グリーンアスパラガスのグリル

Pommes de terre.....¥1,000  
マッシュドポテト または フレンチフライ

Assiette de legumes.....¥1,200  
温野菜

Champignons ou épinards.....¥1,200  
ほうれん草 または マッシュルームのソテー

Tomates roties.....¥1,000  
トマトのロースト

S - シグネチャーディッシュ

V - ベジタリアンディッシュ

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、  
ご注文の際にスタッフへお申し付けください

米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにお尋ねください

## Main courses

Saumon.....¥3,800  
サステナブルアトランティックサーモンのロースト  
グリーンアスパラガスとモリーユ茸のソース

Rouget.....¥3,500  
イトヨリ鯛と帆立貝のソテー ミネストローネ仕立て  
スペルト小麦とバジルピストー

Boillabaisse.....¥4,000  
ブイヤベース  
アイオリとガーリックブレッド

Moules marinières.....¥3,000  
ムール貝のマリニエールとフレンチフライ

Sautéed foie gras.....¥3,800  
フォアグラのソテー パルサミソース  
とうもろこしと枝豆 スペルト小麦のリゾット

Côte d' agneau.....¥4,000  
オーストラリア産仔羊のロースト  
茄子とズッキーニ タブナード ナチュラルジュ

Cotelette de porc.....¥4,000  
骨付き松阪豚背肉のポットロースト  
ハーブとガーリック

Poulet paillard.....¥3,600  
チキンパイヤール  
チコリサラダとトマト パルメザンチーズ

Steak au poivre.....¥4,000  
ペッパーステーキ  
ニュージーランド産牛サーロインのグリルとフレンチフライ  
カフェドパリバターとビーフジュ

Steak Rossini.....¥4,800  
ロッシニーステーキ  
オーストラリア産牛フィレ肉とフォアグラ トリュフソース

### Dessert

Crêpe Suzette.....¥2,000  
クレープシュゼット  
オレンジバターソースとグランマニエ

Gateau chocolat.....¥1,200  
ガトーショコラとベリーコンポート

Clafoutis.....¥1,200  
ブルーんとラズベリーのクラフティエ

Tarte des demoiselles tatin.....¥1,200  
タルトタタン

Paris-Brest.....¥1,300  
パリブレスト チョコレートとヘーゼルナッツ

Nougat glacé.....¥1,000  
ヌガールグラーセ アングレーズソース

Assiette de fruits.....¥2,500  
フルーツ盛り合わせ

Fromage français.....¥1,500  
フランス産チーズ3種

上記料金に別途 サービス料(15%) および消費税を  
加算させていただきます