

Girandole

Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

For reservations and inquiries, please contact us at Girandole Reception.
+81-3-5323-3459 tyoph.girandole@hyatt.com

Girandole

Starters

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 マスタードミモザとハーブサラダ	
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 鮪とポテト 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	
Garbure.....	¥1,000
ガルビュール ベジタブルスープ	
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
ペンネ 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 ポモドーロ 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

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ユ茸のソース	
Loup.....	¥3,500
スズキの香草焼き レモンバターソース ローストトマトとグリーンアスパラガス	
Boillabaise.....	¥4,000
フイヤベース 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	
Crevettes.....	¥3,800
オーストラリア産タイガーブラウンのソテー パリグール風アーティチョーク	
Côte d' agneau.....	¥4,000
オーストラリア産仔羊背肉のロースト ローズマリージュとラタトゥイユ	
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
ロッシェニステーキ 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マンニエ	
Gateau chocolat.....	¥1,200
ガトーショコラとベリーコンポート	
Clafoutis.....	¥1,200
ブルーンドラズベリーのクラフティ	
Tarte des demoiselles tatin.....	¥1,200
タルトタタン	
Paris-Brest.....	¥1,300
パリプレスト チョコレートとヘーゼルナッツ	
Nougat glacé.....	¥1,000
ヌガールグッセ 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	

Bistro

Pâté de campagne
パテ ド カンパーニュ
マスタードミモザとハーブサラダ

Soupe du jour
本日のスープ

Loup
スズキの香草焼き レモンバターソース
ローストトマトとグリーンアスパラガス

Marquise au chocolat, griotte, glace vanille
マルキーズショコラ
グリオットチェリーとパナリアイスクリーム

¥5,000

Degustation

Pâté de campagne
パテ ド カンパーニュ
マスタードミモザとハーブサラダ
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サワークリーム

Soupe du jour
本日のスープ

Crevettes "Barigoule"
オーストラリア産タイガーブラウンのソテー
パリグール風アーティチョーク
+¥2,500

Côte d' agneau
オーストラリア産仔羊の香草パン粉焼き
ナチュラルジュ ラタトゥイユ
または

Faux- filet au foie gras
ニュージーランド産牛サーロインのグリルとフォアグラ
ホワイトアスパラガスとマッシュルーム マデラソース

Choux sablé à la mangue et fruit de la passion
マンゴーのシューサブレ パッションフルーツのクーリー

¥7,500