

Girandole

Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

Bistro

Girandole

Degustation

Gourmand

Marinated sustainable Atlantic salmon, beetroot horseradish cream, romaine lettuce

ビーツ風味のサステナブル アトランティックサーモンのマリネ
ホースラディッシュクリームとロメインレタス

Soup of the day
本日のスープ

Pan fried grunt
green mashed potatoes, grenoble sauce
イサキのポワレ

グリーンマッシュドポテトとグルノーブルソース

or

Braised pork belly
lentil salad, radish pickles, dijon mustard
ボークばら肉のブレゼ

レンズ豆のサラダとラディッシュのピクルス デュジョンマスタード

Chocolate truffle torte
Cognac caramelized walnuts

チョコレートトリュフトルテと胡桃のコニャックキャラメリゼ

¥5,000

Starters

Hokkaido burrata caprese, basil pesto.....¥2,600
北海道産ブラタチーズのカプレーゼ バジルピストー

S Smoked sustainable Atlantic salmon.....¥2,500
avocado, radish, dill sour cream
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

S Pâté de campagne.....¥2,600
homemade pickles, balsamic sauce
パテ ド カンパーニュ
自家製ピクルスとバルサミソース

Snow crab and celeriac remoulade.....¥3,500
caviar
ズワイ蟹と根セロリのレムラードとキャビア

Steamed white asparagus.....¥2,600
fried egg, bitter leaf salad
ホワイトアスパラガスのスチーム
フライドエッグと苦み葉野菜のサラダ

Salad Niçoise.....¥2,300
tuna, egg, potato, olives, anchovy, artichoke
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

Caesar salad.....¥2,200
crispy bacon, parmesan, croutons
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 – Signature dish
V – Vegetarian dish

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.
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

Snow crab and celeriac remoulade, avocado
ズワイ蟹と根セロリのレムラード アボカド

Steamed white asparagus
fried egg, bitter leaf salad
ホワイトアスパラガスのスチーム
フライドエッグと苦み葉野菜のサラダ

Crispy pan fried Red snapper
broccoli purée, barley, shiitake
lobster oil
金目鯛の焼焼き
ブロッコリーのピューレと大麦 椎茸
ロブスターオイル

Grilled Japanese beef sirloin
“Dauphinois” potato gratin, braised cabbage
morel sauce
黒毛和牛サーロインのグリル
“ドフィノワーズ” ポテトのグラタンとキャベツのブレゼ
モリーユ茸のソース

Lemon meringue tart, cassis sherbet
レモンとメレンゲのタルトとカシスシャーベット

¥10,000

Soup

Soup of the day.....¥1,000
本日のスープ

S Lobster bisque.....¥1,600
ロブスタービスク

Onion gratin.....¥1,200
オニオングラタンスープ

Pasta

Linguine, blue swimmer crab.....¥2,100
リングイネ 渡り蟹のソース

V Spaghetti pomodoro, basil.....¥2,100
スパゲティ ポモドーロ バジル

Side dishes

Grilled green asparagus.....¥1,500
グリーンアスパラガスのグリル

Mashed potatoes or French fries.....¥1,000
マッシュドポテト または フレンチフライ

Seasonal vegetables.....¥1,200
温野菜

Sautéed spinach.....¥1,200
ほうれん草のソテー

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

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

Snow crab and celeriac remoulade, avocado
ズワイ蟹と根セロリのレムラード アボカド

Soup of the day
本日のスープ

Crispy pan fried Red snapper
broccoli purée, barley, shiitake
lobster oil
金目鯛の焼焼き
ブロッコリーのピューレと大麦 椎茸
ロブスターオイル

Grilled Australian beef tenderloin
“Dauphinois” potato gratin, braised cabbage
morel sauce
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
“ドフィノワーズ” ポテトのグラタンとキャベツのブレゼ
モリーユ茸のソース

Apple turnover cake, vanilla ice cream
アップサイドダウンケーキとバニラアイスクリーム

¥7,500

Main courses

Crispy pan fried Red snapper.....¥4,000
broccoli purée, barley, shiitake, lobster oil
金目鯛の焼焼き ブロッコリーのピューレと大麦 椎茸
ロブスターオイル

Pan fried grunt.....¥3,500
green mashed potatoes, grenoble sauce
イサキのポワレ
グリーンマッシュドポテトとグルノーブルソース

S Grilled sustainable Atlantic salmon.....¥3,600
sautéed green asparagus, roasted tomatoes
bordelaise sauce
サステナブルアトランティックサーモンのグリル
グリーンアスパラガスのソテーとトマトのロースト
赤ワインソース

S Grilled Daisen chicken breast.....¥3,800
green bean and almond salad
tomato tarragon sauce
大山鶏胸肉のグリル インゲンとアーモンドのサラダ
トマトとエストラゴンのソース

S Grilled Australian beef tenderloin.....¥4,200
“Dauphinois” potato gratin, braised cabbage
morel sauce
オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
“ドフィノワーズ” ポテトのグラタンとキャベツのブレゼ
モリーユ茸のソース

S Grilled Japanese beef sirloin.....¥5,800
“Dauphinois” potato gratin, braised cabbage
morel sauce
黒毛和牛サーロインのグリル
“ドフィノワーズ” ポテトのグラタンとキャベツのブレゼ
モリーユ茸のソース

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.
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