

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

Main courses

Bistro

Pâté de campagne

パテ ド カンパーニュ
自家製ピクルス

Soupe du jour

本日のスープ

Cabillaud

真鱈のポワレ キャラウェイとトマトのソース
温泉卵とレンズ豆のサラダ

Mont Blanc aux châtaignes

茨城県産和栗とカシスのモンブラン

¥5,000

Degustation

Pâté de campagne

パテ ド カンパーニュ
自家製ピクルス

または

Saumon

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
ヨーグルトクリームとハーブサラダ

Soupe du jour

本日のスープ

Daurade

真鯛のポワレ 季節野菜とポテトパイユ
モンサンミシェル産ムール貝のマリニエール
+¥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とフォアグラ
マッシュドポテトとトリュフソース

Gateau au chocolat

シラー風味のガトーショコラ
ナガノパープルのコンポート

¥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
自家製ピクルス

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
鯖とポテト 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

Soupe paysanne.....¥1,000
田舎風スープ

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

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

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草のソース

Cabillaud.....¥3,500
真鱈のポワレ キャラウェイとトマトのソース
温泉卵とレンズ豆のサラダ

Boillabaisse.....¥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

Sautéed foie gras.....¥3,800
フォアグラのソテー パルサミコソース
大麦とフランス産茸のリゾット

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
チコリスラダとトマト パルメザンチーズ

Steak au poivre.....¥4,000
ベッパーステーキ
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
ロッシーニステーキ
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
ブルーとラズベリーのクラフティエー

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 アングレースソース

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