

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
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バナナアイスクリーム

¥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
パリゲ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

Baba au rhum, compote d'ananas, crème coco

ラム酒のパパ バイナップルのブラウンシュガーコンポート
ココナッツディプロマット

¥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
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
ガルピュール 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

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

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
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

Crevettes.....¥3,800
オーストラリア産タイガーブラウンのソテー
パリゲ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
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
カフェドバ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
プルーン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
ヌガータッセ 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