

# *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

## Main courses

### Bistro

#### Pâté de campagne

パテ ド カンパーニュ  
無花果とハーブサラダ

#### 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  
無花果とハーブサラダ

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ブレゼ バジルピストー

Pâté de campagne.....¥2,600

パテ ド カンパーニュ

無花果とハーブサラダ

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

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

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

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

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

Sautéed foie gras.....¥3,800

フォアグラのソテー パルメゾソース

大葉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

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

ヌガーグラッセ 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