

Girandole

GIRANDOLE BREAKFAST BUFFET

Park Hyatt Tokyo's thoughtfully sourced, carefully served, full breakfast buffet
Includes Japanese & Western favorites with an additional
choice of eggs any style, and any coffee or tea.

¥4,700 (5,170)*

TRADITIONAL JAPANESE BREAKFAST

Locally sourced, authentic Japanese breakfast served traditionally
Seasonal appetizer, grilled fish, simmered vegetables, egg, tofu
miso soup, rice, pickled vegetables, fresh fruits

¥4,700 (5,170)*

HEALTHY BALANCE BREAKFAST

Offering a flavorful, well balanced, and perfectly portioned option

Choice of smoothie or blended juice

Cereal bread tortilla, avocado, cream cheese, roasted nuts

Kale salad, yogurt lime dressing

Chia seeds, almond milk pudding, fresh fruit salad

Hokkaido yogurt

Cereal bar

Poached egg, steamed spinach

¥4,700 (5,170)*

SMOOTHIES & BLENDED JUICE

Health smoothie

- Banana, orange, raspberry, soy milk, ground almonds

Balance smoothie

- Carrot, apple, orange, soy milk

Immune system juice

- Apple, celery, cucumber, ginger, papaya, spinach

Good energy juice

- Beetroot, apple, carrot, cucumber, ginger

¥1,600 (1,760)*

EGGS

Two eggs any style

Scrambled, fried, poached or boiled

Omlette - Ham, cheese, bellpepper, onion, tomato or mushroom

Two eggs any style

Choice of pork sausages, smoked bacon, baked ham

Eggs Benedict with pork ham or smoked salmon, hollandaise sauce

¥1,200 (1,320)*

¥1,800 (1,980)*

¥2,000 (2,200)*

SPECIALITY

~Park Hyatt Tokyo signature poached eggs~

Miso ponzu truffle hollandaise sauce

seasonal vegetables, frisée salad

Created by Chef.Kiyono & Chef.Ogihara, Girandole culinary team

¥2,200 (2,420)*

JUICE SELECTION

Fresh - Orange, grapefruit

Chilled - Apple, mixed vegetables, tomato

¥1,400 (1,540)*

¥1,000 (1,100)*

FRESH FRUITS

Mango

Papaya

Mixed berries

Musk melon

Seasonal fruit plate

¥1,000 (1,100)*

¥1,000 (1,100)*

¥1,500 (1,650)*

¥2,000 (2,200)*

¥2,800 (3,080)*

FAVORITE SWEETS

Pancake, mixed berries, vanilla whipped cream

French toast, blueberry compote, vanilla whipped cream

¥1,200 (1,320)*

¥1,300 (1,430)*

SIDES

Smoked salmon

Seasonal vegetable salad, balsamic dressing

Bacon, ham, tomatoes, pork sausage

¥1,200 (1,320)*

¥1,800 (1,980)*

¥900 (990)*

YOGURTS

Hokkaido yogurt, home made granola

Bircher muesli

¥1,200 (1,320)*

¥1,100 (1,210)*

BREADS & BAKERIES

Bakery basket - pastries and bread

White, whole wheat or raisin toast

Gluten free bread rolls

¥1,300 (1,430)*

¥800 (880)*

¥800 (880)*

CEREALS & GRAINS

All Bran, corn flakes, brown rice flakes, chocolate rice crisp, granola

Served with milk, low fat milk, non fat milk or soy milk

Quinoa porridge with soy milk, dried fruits, roasted nuts

Hot oatmeal with sliced banana

¥1,000 (1,100)*

¥2,200 (2,420)*

¥1,200 (1,320)*

COFFEES & TEAS

French press coffee, decaffeinated coffee

Espresso or decaffeinated espresso

Hot chocolate

Café au lait, café latte, cappuccino or macchiato

Tea - English breakfast, darjeeling, assam, uva or earl grey

Decaffeinated earl grey

Giving - Hibiscus, rose hip, stevia

Exhale - Chamomile, lemon grass, orange peel, stevia

Inhale - Lemon grass, lemon balm, orange peel, ginger

¥1,400 (1,540)*

The Menu can be accessed online through the QR code.



Please let us know if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

*Prices in brackets are tax inclusive and subject to 15%service charge.

Girandole

ジランドール ブレックファースト ブッフェ

ブッフェより好きなものをお取りください。
卵料理はお好みの調理方法をお選びいただけます。

¥4,700 (5,170)*

梢 和朝食

小鉢 焼魚 煮物 卵 豆腐
ご飯 味噌汁 香物 果物

¥4,700 (5,170)*

ヘルシーバランス ブレックファースト

ご自宅を離れた旅先でも心身の健康的な
コンディションとライフスタイルを維持してください。

スムージー または ブレンデッドジュース
シリアルブレットのトルティーヤ アボカド クリームチーズ ローストナッツ
ケールサラダ ヨーグルトタイムドレッシング
チアシード アーモンドミルクプディング フレッシュフルーツサラダ
北海道ヨーグルト
シリアルバー
ポーチドエッグ ほうれん草のスチーム

¥4,700 (5,170)*

スムージーとブレンデッドジュース

ヘルススムージー

バナナ オレンジ ラズベリー 豆乳 アーモンドパウダー

バランススムージー

人参 林檎 オレンジ 豆乳

イミュンシステムジュース

林檎 セロリ 胡瓜 生姜 パパイア ほうれん草

エネルギージュース

ビーツ 林檎 人参 胡瓜 生姜

¥1,600 (1,760)*

卵料理

お好みの卵料理

スクランブル フライ ポーチ または ボイル

オムレツ - 具材を下記よりお選びいただけます。

ハム チーズ パプリカ オニオン トマト マッシュルーム

お好みの卵料理

ポークソーセージ ベーコン または ボーンレスハムを添えて

エッグベネディクト ポークハム または スモークサーモンとともに

¥1,200 (1,320)*

¥1,800 (1,980)*

¥2,000 (2,200)*

スペシャリティー

～パーク ハイアット 東京 シグネチャーポーチドエッグ～

味噌 ポンズ トリュフ オランダーズソース 季節野菜のサラダ

¥2,200 (2,420)*

スイーツ

パンケーキ ミックスベリーとバニラホイップクリーム

フレンチトースト ブルーベリーコンポートとバニラホイップクリーム

¥1,200 (1,320)*

¥1,300 (1,430)*

サイドディッシュ

スモークサーモン

季節野菜のサラダ バルサミコドレッシング

ベーコン ハム トマト ポークソーセージ

¥1,200 (1,320)*

¥1,800 (1,980)*

¥900 (990)*

コーヒー & 紅茶

フレンチプレスコーヒー または デカフェコーヒー

エスプレッソ または デカフェエスプレッソ

ホットチョコレート

カフェオレ カフェラテ カプチーノ または マキアート

紅茶 - イングリッシュブレックファースト ダージリン

アッサム ウバ または アールグレイ

デカフェ アールグレイ

ギビング - ハイビスカス ローズヒップ ステビア

エクスハイル - カモミール レモングラス オレンジピール ステビア

インハイル - レモングラス レモンバーム オレンジピール ジンジャー

¥1,400 (1,540)*

ジュースセレクション

フレッシュジュース - オレンジ または グレープフルーツ

ジュース - アップル または ミックスベジタブル または トマト

¥1,400 (1,540)*

¥1,000 (1,100)*

フレッシュフルーツ

マンゴー

パパイア

ミックスベリー

マスクメロン

季節のフルーツ盛り合わせ

¥1,000 (1,100)*

¥1,000 (1,100)*

¥1,500 (1,650)*

¥2,000 (2,200)*

¥2,800 (3,080)*

ヨーグルト

北海道ヨーグルトと自家製グラノラ

バーチャミュズリー

¥1,200 (1,320)*

¥1,100 (1,210)*

ブレッド & パーカー

ベーカリーバスケット

ホワイト ホールウィート または レーズントースト

グルテンフリーロール

¥1,300 (1,430)*

¥800 (880)*

¥800 (880)*

シリアル

オールブラン コーンフレーク 玄米フレーク

チョコレートライスクリスピー または グラノラ

牛乳 低脂肪乳 無脂肪乳 または 豆乳からお選びください

ソイキヌアポリッジとドライフルーツ ローストナッツ

オートミール バナナ添え

¥1,000 (1,100)*

¥2,200 (2,420)*

¥1,200 (1,320)*



メニューはQRコードからオンラインでもご覧いただけます。

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

* () 内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。