

Girandole

Breakfast Menu

PARK HYATT TOKYO™

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

GIRANDOLE BREAKFAST BUFFET

Park Hyatt Tokyo's thoughtfully served, full breakfast buffet including Japanese & Western favorites with additional choice of eggs any style.

¥4,200

TRADITIONAL JAPANESE BREAKFAST

Locally sourced, authentic Japanese breakfast served in traditional style on a tray. Appetizer, grilled fish, simmered vegetables, egg tofu, miso soup, rice, pickled vegetables, fresh fruits

¥4,200

HEALTHY BALANCE

Offering a flavorful, healthful and perfectly portioned option for a healthy lifestyle whilst away from home

Smoothie or juice

Hokkaido yogurt, homemade granola, mountain honey

Brilliant Savarin, fresh fruit salad, vegetables and avocado, carrot dressing, pumpernickel bread, peanut paste

Soy milk quinoa porridge, mixed dried fruits, cinnamon

or

Fried egg, chicken sausage, spinach

Herbal tea

¥4,200

JUICES

Fresh - Orange, apple, grapefruit, carrot-apple or pineapple ¥1,400

Chilled - Tomato or vegetable ¥1,000

EGGS

Scrambled, omelette, fried, poached or boiled ¥1,200

Egg white omelette or scrambled egg white with green asparagus ¥2,200

BLENDED

Apple, celery, cucumber, ginger, papaya, spinach ¥1,600

Beetroot, apple, carrot, cucumber, ginger ¥1,600

Carrot, orange, galangal ¥1,600

SPECIALTIES

Eggs benedict, ham or smoked salmon, Hollandaise sauce ¥2,000

Sautéed mushrooms, grilled sourdough, poached egg, chives ¥1,800

Spinach, onions, bacon and egg cocotte ¥2,000

Bagel, smoked salmon, red onions, tomatoes, chive cream ¥2,000

SMOOTHIES

Carrot, apple, orange juice, soy milk ¥1,600

Banana, orange juice, raspberry, soy milk, ground almonds ¥1,600

FAVOURITE SWEETS

Buttermilk pancakes, orange butter, maple syrup ¥1,200

Cinnamon chocolate pancakes, honey ¥1,200

Belgian waffles, mixed berry compote, vanilla whipped cream ¥1,200

French toast, blueberry compote, vanilla whipped cream ¥1,300

FRUITS

Mixed berries ¥1,500

Musk melon ¥2,000

Marinated seasonal fruit salad, vanilla ¥1,800

Assorted fruits and berries ¥2,000

Half papaya or half mango ¥1,000

SIDES

Smoked salmon, green salad ¥1,200

Hash browns, bacon, ham, tomatoes, chicken or pork sausage ¥900

YOGURTS & CHEESES

Hokkaido yogurt, home made granola ¥1,200

Bircher muesli ¥1,100

Ricotta cheese, mountain honey, pumpernickel bread ¥1,200

CEREALS & GRAINS

All Bran, muesli, corn flakes, chocolate rice crisp, granola ¥1,000

Soy milk quinoa porridge, mixed dried fruits, cinnamon ¥900

Hot oatmeal with sliced banana ¥900

BREADS & BAKERIES

Bakery basket - pastries and bread ¥1,300

White, rye or raisin toast ¥800

Rustic sourdough ¥800

Walnut raisin ¥800

Pumpernickel ¥800

Gluten free bread rolls ¥800

COFFEES & TEAS

Coffee or decaffeinated coffee ¥1,000

Espresso or decaffeinated espresso

Hot chocolate

Café latte, cappuccino or macchiato

Tea - English breakfast, Darjeeling, Assam or Earl grey

Herbal tea - chamomile, mint or rose hip

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

Please let us know if you have any dietary requirements or preferences, as gluten free, lactose free, vegetarian and vegan options are available.

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

ジランドール ブレックファースト ブッフェ

ブッフェよりお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にてご用意させていただきます。

¥4,200

和朝食

小鉢 焼魚 煮物 卵 豆腐
味噌汁 御飯 香物 果物

¥4,200

ヘルシーバランス

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 ジュース
北海道ヨーグルトと自家製グラノラ コムハニー
ブリアサヴァランとフレッシュフルーツサラダ 生野菜とアボカド 人参のドレッシング
パンパーニッケルブレッドとピーナッツペースト
キヌアのソイポリッジとミックスドライフルーツ シナモン
または
フライドエッグとチキンソーセージ ほうれん草
ハーブティー

¥4,200

ジュース

フレッシュジュース - オレンジ アップル グレープフルーツ ¥1,400
キャロットとアップル または パイナップル
ジュース - トマト または ベジタブル ¥1,000

ミックスジュース

林檎 セロリ 胡瓜 生姜 パパイア ほうれん草 ¥1,600
ビーツ 林檎 人参 胡瓜 生姜 ¥1,600
人参 オレンジ ガランガル ¥1,600

スムージー

人参 林檎 オレンジジュース 豆乳 ¥1,600
バナナ オレンジジュース ラズベリー 豆乳 アーモンドパウダー ¥1,600

フルーツ

ミックスベリー ¥1,500
マスクメロン ¥2,000
フルーツサラダ バニラ風味 ¥1,800
フルーツとベリーの盛り合わせ ¥2,000
ハーフパイア または マンゴー ¥1,000

ヨーグルト & チーズ

北海道ヨーグルトと自家製グラノラ ¥1,200
バーチャミューズリー ¥1,100
リコッタチーズとマウンテンハニー パンパーニッケルブレッド ¥1,200

ブレッド & ベーカリー

ベーカリーバスケット ¥1,300
ホワイト ライ または レーズントースト ¥800
ラスティック サワードウ ¥800
ウォールナッツレーズン ¥800
パンパーニッケル ¥800
グルテンフリーロール ¥800

卵料理

スクランブル オムレツ フライ ポーチ または ボイル ¥1,200
ホワイトオムレツ または ホワイトスクランブル ¥2,200
グリーンアスパラガスとともに

スペシャリティー

エッグベネディクト バイクドハム または スモークサーモンとともに ¥2,000
キノコのソテーとサワードウのグリル ポーチドエッグ チャイブ ¥1,800
ほうれん草とオニオン ベーコンのココットエッグ ¥2,000
ベーグル スモークサーモンとレッドオニオン トマト チャイブクリーム ¥2,000

スイーツ

バターミルクパンケーキ オレンジバター ¥1,200
シナモンチョコレートパンケーキ ハニー ¥1,200
ベルギーワッフル ミックスベリーのコンポートとホイップクリーム ¥1,200
フレンチトースト ブルーベリーコンポートとホイップクリーム ¥1,300

サイドディッシュ

スモークサーモン グリーンサラダ ¥1,200
ハッシュブラウンポテト ベーコン ハム トマト ¥900
チキンまたはポークソーセージ

シリアル

オールブラン ミューズリー コーンフレーク ¥1,000
チョコライスクリスピー グラノラ
キヌアのソイポリッジとミックスドライフルーツ シナモン ¥900
ホットオートミール バナナ添え ¥900

コーヒー & 紅茶

¥1,000
コーヒー または カフェインレスコーヒー
エスプレッソ または カフェインレスエスプレッソ
ホットチョコレート
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 または アールグレイ
ハーブティー - カモミール ミント または ローズヒップ

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。
アレルギーなどで食事制限のあるお客様は、お申し出ください。
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。