

# *Girandole*

## Dessert 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

## Desserts

<b>Pistachio Paris-Brest</b> .....	¥1,300
ピスタチオのパリブレスト	
<b>Baked chocolate cake</b> .....	¥1,200
ガトーショコラとベリーコンポート	
<b>Fruit tart</b> .....	¥1,200
フルーツタルト	
<b>Baked pudding, prunes, raspberries</b> .....	¥1,200
プルーンとラズベリーのクラフティ	
<b>Dried fruits parfait</b> .....	¥1,000
ヌガーグラッセ アングレースソース	
<b>Tarte tatin</b> .....	¥1,200
タルトタタン	
<b>Creme brulee</b> .....	¥1,000
クレームブリュレ	

## Ice cream & Sherbet

<b>Vanilla</b> .....	¥500
バニラ	
<b>Strawberry</b>	
ストロベリー	
<b>Green tea</b>	
抹茶	
<b>Mango</b>	
マンゴー	
<b>Kiwi</b>	
キウイ	
<b>Raspberry</b>	
ラズベリー	

## Fruits

<b>Mixed fruit plate</b> .....	¥2,500
フルーツ盛り合わせ	

## Cheese

<b>3 types French cheese selection</b> .....	¥1,500
<b>Dried fruits, walnut raisin bread</b>	
フランス産3種チーズセレクション	
ドライフルーツとウォールナッツ入りレーズンブレッド	

## Coffee & Tea

<b>Coffee</b> .....	¥1,400
コーヒー	
<b>Decaffeinated coffee</b>	
カフェインレスコーヒー	
<b>Espresso</b>	
エスプレッソ	
<b>Decaffeinated espresso</b>	
カフェインレスエスプレッソ	
<b>Café au lait</b>	
カフェオレ	
<b>Chocolate</b>	
ホットチョコレート	
<b>Café latte</b>	
カフェラテ	
<b>Cappuccino</b>	
カプチーノ	
<b>Café macchiato</b>	
カフェマキアート	
<b>English breakfast</b>	
イングリッシュブレックファースト	
<b>Darjeeling</b>	
ダージリン	
<b>Assam</b>	
アッサム	
<b>Earl grey</b>	
アールグレイ	
<b>Chamomile</b>	
カモミール	
<b>Mint</b>	
ミント	
<b>Rose hip</b>	
ローズヒップ	

Please advise our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

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

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

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