

Girandole

Dinner Menu

PARK HYATT TOKYO™

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


Bistro

Pâté grand mère
onion jam, pickles, frisée salad
パテグランメール
オニオンジャムとピクルス フリゼサラダ

* * *

Soup of the day
本日のスープ

* * *

 Pan fried sustainable seabass, Provençale ratatouille, anchoïade
サステナブルシーバスのポワレとプロバンス風ラタトゥイユ アンチョビソース

or

Roasted Australian lamb rack, black olive crust
green semolina, thyme jus
オリーブを纏ったオーストラリア産骨付き仔羊のロースト
グリーンタブレとタイム風味のジュ

* * *

Almond milk panna cotta, shine muscat
アーモンドミルクパンナコッタとシャインマスカット

¥6,000



Seafood with this mark comes from an ASC certified sustainable fishery

このマークが付いた水産物は、ASC（水産養殖管理協議会）の基準に従い第三者によって認証された責任ある養殖管理のもと育てられた水産物です。

<https://www.asc-aqua.org>

Please inform our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

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

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。

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。


The precautionary measures at Hyatt hotels in Asia Pacific
can be accessed online through the QR code.

アジアパシフィック地域のハイアットホテルで実施されている
衛生対策についてはQRコードからオンラインでご覧いただけます。

Degustation

Sea urchin, caviar
lobster consommé jelly, fennel cream
生海胆とキャビア
ロブスターのコンソメゼリーとフェネルのクリーム

* * *

 Marinated sustainable Atlantic salmon
grilled vegetables, citrus vinaigrette
サステナブルアトランティックサーモンのマリネ
季節野菜のグリルとシトラスドレッシング

* * *

Grilled swordfish, green olive tapenade, tomato concassée ravigote sauce
メカジキのグリルとタプナード トマトラヴィゴットソース

* * *

Grilled Japanese beef tenderloin
braises baby burdock, potato galette, yuzu, red wine sauce
国産牛テンドーロインのグリル
牛蒡のブレゼとポテトガレット 柚子 赤ワインソース

* * *

Passion fruit mousse, coconut sherbet
Okinawa passion fruit, pineapple vanilla confit
パッションフルーツムースとココナッツシャーベット
沖縄県産パッションフルーツとパイナップルのバニラコンフィ

Choice of 5 Courses / 5 品のコース ¥10,000

or または

4 Courses / 4 品のコース ¥7,500

Excluding Grilled swordfish, green olive tapenade, tomato concassée ravigote sauce
メカジキのグリルとタプナード トマトラヴィゴットソースを除く

Optional 3 glasses of wine pairing with your course menu

for an additional ¥3,500

コースメニューをご注文されますと別途 ¥3,500 にて
ワインペアリング3種をお楽しみいただけます。

Optional 3 types of cheese selection before dessert

for an additional ¥1,500


デザートの前にチーズの盛り合わせ3種を
別途 ¥1,500 にてお楽しみいただけます。

The Menu can be accessed online through the QR code.

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。



APPETIZERS & SOUPS 前菜とスープ

Pâté grand mère onion jam, pickles, frisée salad パテグランメール オニオンジャムとピクルス フリゼサラダ	¥2,800
 Marinated sustainable Atlantic salmon grilled vegetables, citrus vinaigrette サステナブルアトランティックサーモンのマリネ 季節野菜のグリルとシトラスドレッシング	¥2,700
Sea urchin, caviar, lobster consommé jelly, fennel cream 生海胆とキャビア ロブスターのコンソメゼリーとフェネルのクリーム	¥3,700
Caesar salad grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons シーザーサラダ 鶏胸肉のグリルとベーコン パルメザンチーズ クルトン	¥2,300
Snow crab salad, cocktail sauce, mango, avocado ズワイ蟹とマンゴー アボカドのサラダカクテルソース	¥3,000
Soup of the day 本日のスープ	¥1,000
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥1,200

MAIN COURSES メインディッシュ

Pan fried sustainable seabass, Provençale ratatouille, anchoïade サステナブルシーバスのポワレとプロバンス風ラタトゥイユ アンチョビソース	¥3,400
Grilled swordfish, green olive tapenade, tomato concassée ravigote sauce メカジキのグリルとタプナード トマトラヴィゴットソース	¥3,500
Roasted Kawamata shamo chicken breast, baby eggplant caviar, sauce mafé 川俣軍鶏胸肉のロースト キャビアドオーベルジーヌ ソースマフェ	¥3,700
Roasted Australian lamb rack, black olive crust green semolina, thyme jus オリーブを纏ったオーストラリア産骨付き仔羊のロースト グリーンタブレとタイム風味のジュ	¥4,000
Grilled Japanese beef tenderloin braised baby burdock, potato galette, yuzu, red wine sauce 国産牛テンダーロインのグリル 牛蒡のブレゼとポテトガレット 柚子 赤ワインソース	¥6,500

SIDE DISHES サイドディッシュ

Grilled green asparagus グリーンアスパラガスのグリル	¥1,500
Mashed potato マッシュドポテト	¥1,000
French fries フレンチフライ	¥1,000
Steamed vegetables 温野菜	¥1,200
Sautéed spinach ほうれん草のソテー	¥1,200

LIGHT MEAL 軽食

Mixed lettuce leaves ミックスリーフサラダ	¥1,500
Penne bolognese or arrabbiata ペンネ ボロネーゼ または アラビアータ	¥2,100
Beef curry, mixed lettuce leaves ビーフカレーとミックスリーフサラダ	¥2,200
Nasi goreng fried rice, prawns, chicken, egg インドネシア風フライドライス ナシゴレン	¥2,400
Club sandwich クラブハウスサンドウィッチ	¥2,200
Grilled hamburger, bacon グリルハンバーガー	¥2,400
Grilled cheese burger, bacon グリルチーズバーガー	¥2,500

※Sandwiches are served with french fries or mixed lettuce leaves.
サンドウィッチにはフレンチフライ または ミックスリーフサラダをお選びください。



Seafood with this mark comes from an ASC certified sustainable fishery

このマークが付いた水産物は、ASC（水産養殖管理協議会）の基準に従い第三者によって認証された責任ある養殖管理のもと育てられた水産物です。

<https://www.asc-aqua.org>

Please inform our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

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

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。

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。

The Menu can be accessed online through the QR code.

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。



The precautionary measures at Hyatt hotels in Asia Pacific can be accessed online through the QR code.

アジアパシフィック地域のハイアットホテルで実施されている

衛生対策についてはQRコードからオンラインでご覧いただけます。