

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 de campagne with pistachio, pickled mushrooms, baby leaves
ピスタチオ入りパテドカンパーニュとマッシュルームピクルス ベビーリーフサラダ

Soup of the day
本日のスープ

★Grilled sustainable Atlantic salmon, spinach, gaufrette potato chip, choron sauce
サステナブルアトランティックサーモンのグリル ほうれん草とワッフルポテトチップス ショロンソース

or

French guinea poultry fowl leg confit
parsnip mousseline, eryngii mushroom, mixed frisée salad

フランス産ホロホロ鳥腿肉のコンフィ
パースニップムースリーヌとエリンギ茸 ミックスフリゼサラダ

Strawberry cream puff, yuzu sherbet
苺のシュークリームと柚子のシャーベット

¥5,000

Gourmand

★Marinated sustainable Atlantic salmon and winter vegetable terrine, yuzu cream
サステナブルアトランティックサーモンのマリネ 冬野菜のテリーヌと柚子クリーム

Soup of the day
本日のスープ

Sautéed Japanese scallops
tomato fondue, green beans, white wine espuma sauce


国産帆立貝のソテー
トマトフォンデュとグリーンビーンズ 白ワインエスプーマソース

Roasted French duck breast, caramelized endive, brussels sprouts, natural jus
フランス産鴨胸肉のロースト アンディーブのキャラメリゼと芽キャベツ ナチュラルジュ

Praliné millefeuille, chocolate ice cream
プラリネミルフィーユとチョコレートアイスクリーム

¥7,500

★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>

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

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

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

Degustation

**Fresh sea urchin, Aquitaine caviar, lobster consommé jelly,
artichoke cream**

生海胆とアキテーヌ産キャビア ロブスターのコンソメゼリー
アーティチョークのクリーム

**Pan seared Périgord foie gras
pumpkin velouté, tonka bean powder and foam**

ペリゴール産フォアグラのポワレ
南瓜のヴェルテー トンカ豆のパウダーとフォーム

**Meunière Japanese turbot
mushroom duxelles, winter truffle butter sauce**

国産平目のムニエル
マッシュルームのデュクセル トリュフバターソース

**Grilled Japanese beef sirloin
celeriac purée, crispy potato and gruyère cheese, red wine sauce**

黒毛和牛サーロインのグリル
根セロリのピューレ ポテトとグリュイエールチーズのガレット 赤ワインソース

**Valhona dark chocolate, Uji matcha mousse
strawberry sherbet**

バローナ ダークチョコレートと宇治抹茶のムース
ストロベリーシャーベット

¥10,000

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

APPETISERS 前菜

Aquitaine Caviar, traditional (50g) アキテーヌ産キャビア トラディショナルスタイル	¥19,500
Fresh sea urchin, Aquitaine caviar, lobster consommé jelly artichoke cream 生海胆とアキテーヌ産キャビア ロブスターのコンソメゼリー アーティチョークのクリーム	¥3,700
Pâté de campagne with pistachio pickled mushroom, baby leaves ピスタチオとドライフルーツ入りパテドカンパーニュ マッシュルームピクルスとベビーリーフサラダ	¥2,700
★Marinated sustainable Atlantic salmon winter vegetable terrine, yuzu cream サステナブルアトランティックサーモンのマリネ 冬野菜のテリーヌと柚子のクリーム	¥2,700
Pan seared Périgord foie gras pumpkin velouté, tonka bean powder and foam ペリゴール産フォアグラのポワレ 南瓜のヴルーテ トンカ豆のパウダーとフォーム	¥3,200
Salad Niçoise tuna, egg, olives, anchovy, artichoke ニース風サラダ 鯖とオリーブ アンチョヴィ アーティチョーク	¥2,400
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
SOUP スープ	
Soup of the day 本日のスープ	¥1,000
Blue lobster bisque ブルーロブスタービスク	¥1,600
Onion gratin オニオングラタンスープ	¥1,200

★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>



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

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

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

MAIN COURSES メインディッシュ

Meunière Japanese turbot ¥4,400
mushroom duxelles, fondant potatoes, winter truffle butter sauce

国産平目のムニエル

マッシュルームのデュクセルとポテトフォンダン トリュフバターソース

★**Grilled sustainable Atlantic salmon** ¥3,500

spinach, gaufrette potato chip, choron sauce

サステナブルアトランティックサーモンのグリル

ほうれん草とワッフルポテトチップス ショロンソース

Sautéed Japanese scallops ¥3,800

tomato fondue, green beans, white wine espuma sauce

国産帆立貝のソテー

トマトフォンデュとグリーンビーンズ 白ワインエスプーマソース

Roasted French duck breast ¥4,200

caramelized endive, brussels sprouts, natural jus

フランス産鴨胸肉のロースト

アンディーブのキャラメリゼと芽キャベツ ナチュラルジュ

French guinea poultry fowl leg confit ¥3,400

parsnip mousseline, eryngii mushroom, mixed frisée salad

フランス産ホロホロ鳥腿肉のコンフィ

パースニップムスリーヌとエリンギ茸 ミックスフリゼサラダ

Traditional veal blanquette, winter root vegetables ¥3,600

仔牛脛肉のブランケット トラディショナルスタイル 冬の根菜とともに

Grilled Japanese beef sirloin ¥6,000

celeriac purée, crispy potato and gruyère cheese, red wine sauce

黒毛和牛サーロインのグリル

根セロリのピューレ ポテトとグリュイエールチーズのガレット 赤ワインソース

SIDE DISHES サイドディッシュ


Grilled green asparagus ¥1,500
グリーンアスパラガスのグリル

Mashed potatoes or French fries ¥1,000
マッシュドポテト または フレンチフライ

Steamed vegetables ¥1,200
温野菜

Sautéed spinach ¥1,200
ほうれん草のソテー

★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 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