

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, mushroom, shiitake
marinated turnip, persimmon condiment**

ミックスマッシュルームと椎茸入りパテ ドカンパーニユ
蕪のマリネと柿のコンディメント

Soup of the day

本日のスープ

**Grilled sustainable Atlantic salmon
braised bok choy, béarnaise sauce**

サステナブルアトランティックサーモンのグリル
青梗菜とベアルネーズソース

or

**Braised crispy pork belly, pumpkin variations
tonka beans, natural jus**

ポークばら肉のブレゼ パンプキンのヴァリエーション
トンカ豆とナチュラルジュ

**Classic Kogyoku apple tarte tatin
Madagascar vanilla cream**

紅玉林檎のタルトタタン
マダガスカル産バニラのクリーム

¥5,000

Girandole Harvest Autumn from South-West of France

**Gravlax sustainable Atlantic salmon
dill cream, Aquitaine caviar, wheat flour blinis**

サステナブルアトランティックサーモンのグラヴラックス
ディルクリームとアキテーヌ産キャビア プリニ添え

**Foie gras terrine mi-cuit artisanal
pear and pistachio chutney, brioche**

フォアグラのテリーヌ
洋梨とピスタチオのチャツネ プリオッシュ

**Slow cooked monkfish with bacon
chestnuts, girolle mushrooms, chicken jus**

鮫鱈のベーコン巻き マロンとジロール茸 チキンジュ

**Roasted duck breast, glazed honey
crispy dried fruit polenta, Porto wine jus**

鴨胸肉のロースト 蜂蜜のグラッセ
ドライフルーツ入りクリスピーポレンタとポルト酒入りジュ

**Chocolate sable, Chocolate caramel mousse
salted milk ice cream, orange coulis**

チョコレートサブレとチョコレートキャラメルムース
ソルトミルクアイスクリームとオレンジクーリー

Choice of 5 Courses /5 品のコース ¥12,000

or

Choice of 4 Courses /4 品のコース ¥9,500

Excluding "Foie gras terrine mi-cuit artisanal, pear & pistachio chutney, brioche"

「フォアグラのテリーヌ 洋梨とピスタチオのチャツネ プリオッシュ」を除く 4 品のコース

Gourmand

**Moules "Bouchot" à la marinière
girolle mushrooms, espuma, nasturtium leaves**

モンサンミッシェル産ムール貝とジロール茸のマリネ
エスプーマとナスタチウムリーフ

Soup of the day

本日のスープ

**Sauteed scallops
beetroot and apple tartar, citrus vinaigrette**

帆立貝のソテー
ビーツと林檎のタルタル シトラスヴィネグレット

**Grilled Japanese beef sirloin
sweet potato, lotus root chip, red wine sauce**

黒毛和牛サーロインのグリル
薩摩芋と蓮根チップ 赤ワインソース

**Chesnut mont blanc
crispy meringue, pear shervet**

栗のモンブラン
クリスピーメレンゲ 洋梨のシャーベット

¥7,500

Starters

Aquitaine Caviar, traditional (50g).....¥19,500
アキテーヌ産キャビア トラディショナルスタイル

Foie gras terrine mi-cuit artisanal.....¥3,200
pear and pistachio chutney, brioche
フォアグラのテリーヌ
洋梨とピスタチオのチャツネ プリオッシュ

Gravlax sustainable Atlantic salmon.....¥3,500
brown bread chips, dill cream, Aquitaine caviar
サステナブルアトランティックサーモンのグラヴラックス
ブラウンブレッドチップとディルクリーム
アキテーヌ産キャビア

Pâté de campagne, mushroom, shiitake.....¥2,600
marinated turnip, persimmon condiment
ミックスマッシュルームと椎茸入りパテ ドカンパーニユ
蕪のマリネと柿のコンディメント

Moules "Bouchot" à la marinière.....¥2,800
girolle mushrooms, espuma, nasturtium leaves
モンサンミッシェル産ムール貝とジロール茸のマリネ
エスプーマとナスタチウムリーフ

Salad Niçoise.....¥2,400
tuna, egg, potato, olives, anchovy, artichoke
ニース風サラダ
鮪とポテト オリーブ アンチョビ アーティチョーク

Caesar salad.....¥2,300
**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

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

Soup

Soup of the day.....¥1,000
本日のスープ

Blue lobster bisque.....¥1,600
ブルーロブスタービスク

Onion gratin.....¥1,200
オニオングラタンスープ

Pasta

Fresh green linguine.....¥2,100
blue swimmer crab
フレッシュグリーンリンギネ 渡り蟹のソース

Fresh pappardelle, puttanesca.....¥2,100
フレッシュパッパルデッレ プッタネスカ

Side dishes

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

Seasonal vegetables.....¥1,200
温野菜

Sautéed spinach.....¥1,200
ほうれん草のソテー

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

Main courses

Sautéed scallops.....¥3,800
beetroot and apple tartar, citrus vinaigrette
帆立貝のソテー ビーツと林檎のタルタル シトラスヴィネグレット

Grilled sustainable Atlantic salmon.....¥3,500
braised bok choy, béarnaise sauce
サステナブルアトランティックサーモンのグリル
青梗菜とベアルネーズソース

Slow cooked monkfish with bacon.....¥4,000
chestnuts, girolle mushrooms, chicken jus
鮫鱈のベーコン巻き マロンとジロール茸 チキンジュ

Braised crispy pork belly.....¥3,400
pumpkin variations, tonka beans, natural jus
ポークばら肉のブレゼ
パンプキンのヴァリエーション トンカ豆とナチュラルジュ

Roasted duck breast, glazed honey.....¥4,200
crispy dried fruit polenta, Porto wine jus
鴨胸肉のロースト 蜂蜜のグラッセ
ドライフルーツ入りクリスピーポレンタとポルト酒入りジュ

Grilled Japanese beef sirloin.....¥6,000
sweet potato, lotus root chip, red wine sauce
黒毛和牛サーロインのグリル
薩摩芋と蓮根チップ 赤ワインソース

Cassoulet.....¥4,800
**Tarbaix beans and tomato, duck confit, sausages
lamb navarin, pork rib, basil and parsley chapelure**
カスレ
タルベ産白インゲン豆とトマト 鴨腿肉のコンフィ ソーセージ
仔羊ナヴァランとポークリブ バジルとパセリ風味のパン粉

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