

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, turnip pickles, persimmon

ミックスマッシュルームと椎茸入りパテ ドカンパーニュ 蕪のマリネと柿

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

Veal shank pot-au-feu, winter root vegetables, consommé

仔牛脛肉のポトフ仕立て 冬の根菜とともに

Classic Kogyoku apple tarte tatin, Madagascar vanilla cream

紅玉林檜のタルトタタン マダガスカル産バニラのクリーム

¥5,000

Gourmand

**Marinated sustainable Atlantic salmon
cauliflower mousseline, curry oil, baby leaves**

サステナブルアトランティックサーモンのマリネ
カリフラワームースリーヌとカレーオイル ベビーリーフ

Soup of the day

本日のスープ

Slow cooked cod with raw ham, shellfish bouillon, saffron

真鱈の生ハム巻き シェルフィッシュブイヨン サフラン

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

鴨胸肉のロースト 蜂蜜のグラッセ ドライフルーツポレンタとポルト酒入りジュ

Chesnut mont blanc, crispy meringue, pear shervet

栗のモンブランとクリスピーメレンゲ 洋梨のシャーベット

¥7,500

Degustation

**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

**Sautéed 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

**Slow cooked cod with raw ham
shellfish bouillon, saffron**

真鱈の生ハム巻き
シェルフィッシュブイヨン サフラン

**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

**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

¥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 |
| 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 ブリオッシュ | ¥3,200 |
| Marinated sustainable Atlantic salmon cauliflower mousseline, curry oil, baby leaves サステナブルアトランティックサーモンのマリネ カリフラワーームスリーヌとカレーオイル ベビーリーフ | ¥3,500 |
| Pâté de campagne, mushroom, shiitake turnip pickles, persimmon ミックスマッシュルームと椎茸入りパテ ド カンパーニュ 蕪のマリネと柿 | ¥2,600 |
| Salad Niçoise 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 | ¥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 |

MAIN COURSES メインディッシュ

| | |
|--|--------|
| Sautéed 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 | ¥3,800 |
| 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 | ¥3,500 |
| Slow cooked cod with raw ham, shellfish bouillon, saffron 真鱈の生ハム巻き シェルフィッシュブイヨン サフラン | ¥3,600 |
| Veal shank pot-au-feu, winter root vegetables, consommé 仔牛脛肉のポトフ仕立て 冬の根菜とともに | ¥3,500 |
| Roasted duck breast, glazed honey dried fruit polenta, Porto wine jus 鴨胸肉のロースト 蜂蜜のグラッセ ドライフルーツポレンタとポルト酒入りジュ | ¥4,200 |
| 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 | ¥6,000 |

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 potatoes or French fries マッシュドポテト または フレンチフライ | ¥1,000 |
| Seasonal vegetables 温野菜 | ¥1,200 |
| Sautéed spinach ほうれん草のソテー | ¥1,200 |

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