

*Girandole*  
Weekend Lunch 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)

## 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

**★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

¥3,500

## 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のクリーム

**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

or

**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

¥5,000

★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>



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*

**★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クリーム

**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

**Grilled Australian beef tenderloin  
celeriac purée, crispy potato and gruyère cheese, red wine sauce**

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル  
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

¥6,500

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

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

|  |         |
|--|---------|
| <b>Aquitaine Caviar, traditional (50g)</b><br>アキテーヌ産キャビア トラディショナルスタイル  | ¥19,500 |
| <b>Fresh sea urchin, Aquitaine caviar, lobster consommé jelly<br/>artichoke cream</b><br>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<br>アーティチョークのクリーム | ¥3,700  |
| <b>Pâté de campagne with pistachio<br/>pickled mushroom, baby leaves</b><br>ピスタチオとドライフルーツ入りパテドカンパーニュ<br>マッシュルームピクルスとベビーリーフサラダ          | ¥2,700  |
| <b>★Marinated sustainable Atlantic salmon<br/>winter vegetable terrine, yuzu cream</b><br>サステナブルアトランティックサーモンのマリネ<br>冬野菜のテリーヌと柚子のクリーム   | ¥2,700  |
| <b>Pan seared Périgord foie gras<br/>pumpkin velouté, tonka bean powder and foam</b><br>ペリゴール産フォアグラのポワレ<br>南瓜のヴルーテ トンカ豆のパウダーとフォーム      | ¥3,200  |
| <b>Salad Niçoise</b><br><b>tuna, egg, olives, anchovy, artichoke</b><br>ニース風サラダ<br>鯖とオリーブ アンチョヴィー アーティチョーク                             | ¥2,400  |
| <b>Caesar salad</b><br><b>grilled chicken breast, bacon, parmesan shavings, croutons</b><br>シーザーサラダ<br>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  |
| <b>SOUP スープ</b>  |         |
| <b>Soup of the day</b><br>本日のスープ   | ¥1,000  |
| <b>Blue lobster bisque</b><br>ブルーロブスタービスク  | ¥1,600  |
| <b>Onion gratin</b><br>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 Australian beef tenderloin** ¥4,500

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

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル

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