

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

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

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

紅玉林檎のタルトタタン マダガスカル産バニラのクリーム

¥3,500

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mouslineとカレーオイル ベビーリーフ

Soup of the day

本日のスープ

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

or

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

栗のモンブランとクリスピーメレンゲ

¥5,000

Degustation

**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 カレーオイル ベビーリーフ

**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

**Grilled Australian beef tenderloin
sweet potato, lotus root chip, red wine sauce**

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
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

¥6,500

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 Australian beef tenderloin sweet potato, lotus root chip, red wine sauce オーストラリア産牛フィレ肉のグリル 薩摩芋と蓮根チップ 赤ワインソース	¥4,500

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 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