

Girandole
Weekday Lunch Menu

PARK HYATT TOKYO™

For reservations and inquiries, please contact us at Girandole Reception.
+81-3-5323-3459 tyoph.girandole@hyatt.com

Petit

Choice of
前菜をお選びください

Croissant pudding with cheese and bacon, petit salad
チーズとベーコンのクロワッサンパディング プチサラダ

Soup of the day
本日のスープ

* * *

Choice of
メインディッシュをお選びください

Daisen chicken leg ballotine, mushroom sauce
大山鶏腿肉のバロティーヌ 茸風味のナチュラルジュ

Beef curry
ビーフカレー

Spaghetti puttanesca
スパゲッティ プッタネスカ

* * *

Pastry Chef's Dessert
ペストリーシェフデザート

¥2,800


Gourmand

Pâté grand mère
pickles, frisée salad
パテ グランメール
ピクルスとフリゼサラダ

* * *

Soup of the day
本日のスープ

* * *

 Pan fried sustainable seabass, Provençale ratatouille, anchoïade
サステナブルシーバスのポワレとプロバンス風ラタトゥイユ アンチョビソース

or

Roasted Kawamata shamo chicken breast, baby eggplant caviar, sauce mafé
川俣軍鶏胸肉のロースト キャビアドオーベルジーヌとソースマフェ

* * *

Almond milk panna cotta, shine muscat
アーモンドミルクパナコッタとシャインマスカット

¥4,000



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>

Please inform our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

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。


The precautionary measures at Hyatt hotels in Asia Pacific
can be accessed online through the QR code.

アジアパシフィック地域のハイアットホテルで実施されている
衛生対策についてはQRコードからオンラインでご覧いただけます。

The Menu can be accessed online through the QR code.
メニューはQRコードからオンラインでもご覧いただけます。



APPETIZERS & SOUPS 前菜とスープ

Pâté grand mère pickles, frisée salad パテグランメール ピクルス フリゼサラダ	¥2,800
 Marinated sustainable Atlantic salmon grilled vegetables, citrus vinaigrette サステナブルアトランティックサーモンのマリネ 季節野菜のグリルとシトラスドレッシング	¥2,700
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
Snow crab salad cocktail sauce, mango, avocado ズワイ蟹とマンゴー アボカドのサラダ カクテルソース	¥3,000
Soup of the day 本日のスープ	¥1,000
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	¥1,200

MAIN COURSES メインディッシュ

Pan fried sustainable seabass, Provençale ratatouille, anchoïade サステナブルシーバスのポワレとプロバンス風ラタトゥイユ アンチョビソース	¥3,400
Roasted Kawamata shamo chicken breast, baby eggplant caviar, sauce mafé 川俣軍鶏胸肉のロースト キャビアドオーベルジーヌ ソースマフェ	¥3,700
Grilled Australian beef tenderloin braised baby burdock, potato galette, yuzu, red wine sauce オーストラリア産テンドーロインのグリル 牛蒡のブレゼとポテトガレット 柚子 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 potato マッシュドポテト	¥1,000
French fries フレンチフライ	¥1,000
Steamed vegetables 温野菜	¥1,200
Sautéed spinach ほうれん草のソテー	¥1,200

LIGHT MEAL 軽食

Mixed lettuce leaves ミックスリーフサラダ	¥1,500
Penne Bolognese or Arrabbiata ペンネ ポロネーゼ または アラビアータ	¥2,100
Beef curry, mixed lettuce leaves ビーフカレーとミックスリーフサラダ	¥2,200
Nasi goreng fried rice, prawns, chicken, egg インドネシア風フライドライス ナシゴレン	¥2,400
Club sandwich クラブハウスサンドウィッチ	¥2,200
Grilled hamburger, bacon グリルハンバーガー	¥2,400
Grilled cheese burger, bacon グリルチーズバーガー	¥2,500

※Sandwiches are served with french fries or mixed lettuce leaves.
サンドウィッチにはフレンチフライ または ミックスリーフサラダをお選びください。



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 inform our staff if you have any food allergies, special dietary requirements or inquiries about rice-based foods.

All prices are subject to 15% service charge, and consumption tax.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。

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。

The Menu can be accessed online through the QR code.

メニューはQRコードからオンラインでもご覧いただけます。



The precautionary measures at Hyatt hotels in Asia Pacific
can be accessed online through the QR code.

アジアパシフィック地域のハイアットホテルで実施されている
衛生対策についてはQRコードからオンラインでご覧いただけます。