

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

Appetizer of the week

今週の前菜

or

Soup of the day

本日のスープ

This week's special

今週のおすすめ

Pastry chef's dessert

ペストリーシェフデザート

¥2,500

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

**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

“Lunch & Dessert Cruise”

Enjoy main course at Girandole, followed by dessert and coffee at the Peak Lounge
お食事はジランドールでお召し上がりいただき、ピークラウンジにてデザートと喫茶をお楽しみください

¥4,000 / ¥5,500

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