

# *Girandole*

## Dinner 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)

# Girandole

## Starters

## Main courses

### Bistro

#### Pâté de campagne

パテ ド カンパーニュ  
マスタードミモザとハーブサラダ

#### Soupe du jour

本日のスープ

#### Loup

スズキの香草焼き レモンバターソース  
ローストトマトとグリーンアスパラガス

#### Tarte au citron

レモンタルトとラズベリーシャーベット

¥5,000

### Root to Leaf

April 1 to 30

#### Saumon

サステナブルサーモンの炙り  
焼き野菜 オレンジ Vinaigrette  
または

#### Jambon de Parme

パルマハムと焼き野菜 アルグラ  
マスタード Vinaigrette

#### Velouté d'oignons

新玉ねぎのブルーテ

#### Langoustine poêlées

ラングスティーンとポワレとカラー人参のロースト  
甲殻類のジュ  
+¥2,000

#### Filet d'agneau grillé

仔羊フィレ肉のグリル  
筈のハリゲルとグリーンアスパラガス コリアンダー  
または

#### Filet de boeuf roti

US牛テンダーロインのロースト  
牛類肉のキャラメリゼ 根セロリのピュール

#### Dacquoise Sakura, crème diplomate au Kirsch

桜とアーモンドのダコワーズ  
キルシュ風味のディプロマットクリーム

¥8,000

Caprese.....¥2,600  
北海道産プラタチーズのカプレーゼ バジルピストー

Pâté de campagne.....¥2,600  
パテ ド カンパーニュ  
マスタードミモザとハーブサラダ

S Saumon fumé.....¥2,500  
サステナブルアトランティックサーモンのスモーク  
アボカドとラディッシュ 甘酸っぱいディルクリーム

Salade Niçoise.....¥2,300  
ニース風サラダ  
鯖とポテト オリーブ アンチョビ アーティチョーク

Escargot.....¥2,600  
エスカルゴ  
ガーリックハーブバター

Cocktail de crevettes.....¥3,200  
シュリンプカクテル  
タイガーブラウンとレタス カクテルソース

Salade César.....¥2,200  
シーザーサラダ  
クリスピーベーコンとパルメザンチーズ クルトン

S Salade de crabe.....¥3,000  
ズワイガニとマンゴー アボカドのサラダ  
カクテルソース

### Soup

Soupe du jour.....¥1,000  
本日のスープ

Garbure.....¥1,000  
ガルビュール ベジタブルスープ

Soupe de poisson.....¥1,200  
プロヴァンス風 フィッシュスープ

S Soupe à l'oignon.....¥1,200  
オニオングラタンスープ

### Pasta

Bolognese.....¥2,100  
ペンネ ボロネーゼ

Crabe bleu.....¥2,100  
リングイネ 渡り蟹のソース

V Pomodoro.....¥2,100  
スパゲティ ポモドーロ バジル

### Side dishes

Asperges.....¥1,500  
グリーンアスパラガスのグリル

Pommes de terre.....¥1,000  
マッシュドポテト または フレンチフライ

Assiette de legumes.....¥1,200  
温野菜

Champignons ou épinards.....¥1,200  
ぼうれん草 または マッシュルームのソテー

Tomates roties.....¥1,000  
トマトのロースト

Saumon.....¥3,800  
サステナブルアトランティックサーモンのロースト  
グリーンアスパラガスとモリユ草のソース

Loup.....¥3,500  
スズキの香草焼き レモンバターソース  
ローストトマトとグリーンアスパラガス

Boillabaisse.....¥4,000  
ブイヤベース  
アイオリとガーリックブレッド

Moules marinières.....¥3,000  
ムール貝のマリエールとフレンチフライ

Crevettes.....¥3,800  
オーストラリア産タイガーブラウンのソテー  
ハリゲル風アーティチョーク

Côte d' agneau.....¥4,000  
オーストラリア産仔羊背肉のロースト  
ローズマリージュとラタトゥイユ

Cotelette de porc.....¥4,000  
骨付き松阪豚背肉のポットロースト  
ハーブとガーリック

Poulet paillard.....¥3,600  
チキンパイヤール  
チロリサラダとトマト パルメザンチーズ

Steak au poivre.....¥4,000  
ペッパーステーキ  
ニュージーランド産牛サーロインのグリルとフレンチフライ  
カフェドパリバターとビーフジュ

Steak Rossini.....¥4,800  
ロッシェニステーキ  
オーストラリア産牛フィレ肉とフォアグラ トリュフソース

### Dessert

Crêpe Suzette.....¥2,000  
クレープシュゼット  
オレンジバターソースとグランマニエ

Gateau chocolat.....¥1,200  
ガトーショコラとベリーコンポート

Clafoutis.....¥1,200  
ブルーベリーとラズベリーのクラフティ

Tarte des demoiselles tatin.....¥1,200  
タルトタタン

Paris-Brest.....¥1,300  
パリブレスト チョコレートとヘーゼルナッツ

Nougat glacé.....¥1,000  
ヌガールグラーセ アングリーズソース

Assiette de fruits.....¥2,500  
フルーツ盛り合わせ

Fromage français.....¥1,500  
フランス産チーズ3種

S - シグネチャーディッシュ

V - ベジタリアンディッシュ