

Girandole

Dinner Menu

—
PARK HYATT TOKYO™
—

Prices and items are for reference only.

Le Menu de Saison

Croquette with Duck Leg Confit, Porcini, Herb Salad Sweet and Sour Berry Sauce

鴨モモ肉のコンフィとボルチーニ茸のクロケット ほろ苦いサラダ添え
甘酸っぱいベリーのソース

Fish of the Day with Clam Nage and Tomato, Basil Risotto

本日の鮮魚と浅利のトマトスープ仕立て
その出し汁とバジルのリゾット

Dessert Selection

デザート セレクション

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥5,000

Le Menu Dégustation

Marinated Sea Bream and Caramelized Burdock with Cabbage Carrot Vinaigrette

真鯛のマリネと新牛蒡のキャラメリゼ キャベツ包み
人参のヴィネグレット

Pan-Fried Scallop and Mousseline Lobster Cream Sauce with Tarragon

帆立貝のポアレとムースリソース
オマール海老のエストラゴンクリームソース

Apple Granité

林檎のグラニテ

Grilled Angus Beef Tenderloin with Braised Beef Cheek and Farm Vegetables Red Wine Sauce

アンガス牛フィレ肉のグリルと頬肉のブレゼ 中村農園直送野菜添え
赤ワインソース

Dessert Selection

デザート セレクション

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

¥10,000

APPETISERS 前菜

Marinated Sea Bream and Caramelized Burdock Carrot Vinaigrette ¥2,300
真鯛のマリネと新牛蒡のキャラメリゼ キャベツ包み 人参のヴィネグレット

Fruit Tomato and Japanese Mozzarella Salad, Parma Ham, Fresh Basil ¥2,100
フルーツトマトとモッツァレラのサラダ パルマハムとバジル添え

Oven Baked Whelk Shell and Scallops with Bourguignon Butter ¥2,300
北海白ツブ貝と帆立貝のブルギニオンバター焼き

Smoked Salmon with Potato Galette and Ravigote Cream ¥2,200
自家製スモークサーモン ジャガイモのガレットとラビゴットクリーム

Pork Rilette with Pickles and Croutons ¥2,100
ポークリエット 自家製ピクルスとクルトン添え

Niçoise Salad and Grilled Tuna ¥2,200
ニース風サラダとマグロのグリル

Caesar Salad, Crispy Bacon, Parmesan Shavings and Croutons ¥2,000
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

Snow Crab Salad with Mango, Avocado and Cocktail Sauce ¥2,800
ズワイ蟹とマンゴー アボカドのサラダ カクテルソースで

Girandole Salad (Lobster, Foie Gras, Seasonal Vegetables, Bacon and Organic Leaves) ¥3,500
オマール海老 フォアグラ ベーコン 旬野菜のジランドールサラダ

SOUP スープ

Soup of the Day ¥ 900
本日のスープ

Garbure Soup with Beans and Bacon ¥1,000
ガルビュールスープ 野菜と豆のベーコン風味

French Style Fish Soup ¥1,200
濃厚な鮮魚のスープ

French Onion Soup ¥1,200
フレンチオニオンスープ

PASTA パスタ

Tagliatelle Bolognese ¥2,000
タリアテッレ ボロネーゼ

Linguine with Swimming Crab Sauce ¥2,000
リングイネ 渡り蟹のソース

Spaghetti Pomodoro with Mozzarella and Basil ¥2,000
スパゲッティ ボモドーロ モッツァレラとバジル添え

MAIN COURSES メインコース

Sautéed Norwegian Salmon with Spinach Gnocchi and Caper Vinaigrette ¥3,200
マリネしたノルウェーサーモンのソテーとほうれん草のニョッキ ケッパーヴィネグレット

Pan-Fried Sea Bass with Fruit Tomato Fondue and Lime Sauce ¥3,400
鱸の香草オリーブオイル焼き フルーツトマトのフォンデュとライムソース

Papillote of Market Fish with Organic Lemon and Herb Oil ¥3,300
本日の鮮魚と南仏野菜の紙包み焼き 有機レモンとハーブオイル

Roasted Canadian Lobster with Parma Ham and Green Leaves ¥5,000
カナダ産活オマール海老のロースト ほろ苦い旬菜 生ハムのサラダ仕立て

Bouillabaisse with Rouille ¥3,800
ブイヤベース ルイユ添え

Pot Roasted French Spring Chicken with Vegetables and Herb Jus ¥3,500
フランス産若鶏と季節野菜のポットロースト ハーブジュ

Roasted Magret Duck Breast with Leek Purée and Truffle Jus ¥3,800
フランス産鴨胸肉のロースト ポロ葱のピューレとトリュフ風味のジュ

Pork Shank Confit and Homemade Sausage with Cumin Mashed Potatoes ¥3,600
鹿児島産豚脛肉のコンフィと自家製ソーセージ クミン風味のマッシュドポテト添え

Roasted Australian Lamb Chop with Herb Bread, Braised Paprika and Chorizo ¥3,700
オーストラリア産仔羊背肉の香草パン粉焼き パプリカとチョリソーのブレゼ

Braised Japanese Beef Cheek with Mashed Potatoes and Madeira Wine Sauce ¥3,800
和牛頬肉の煮込み マッシュドポテト添え マデラワインソース

Grilled Japanese Beef Rib Eye with Green Asparagus and Mushroom Sauce ¥4,200
黒毛和牛リブアイのグリルとグリーンアスパラガス マッシュルームソース