

Girandole

Weekday Lunch Menu

—
PARK HYATT TOKYO™
—

Prices and items are for reference only.

Le Petit Menu

APPETISER

前菜またはスープをお選びください

Soup of the Day
本日のスープ

Mixed Seasonal Salad
季節のミックスサラダ

MAIN COURSE

メインディッシュをお選びください

Pot Roast of the Day
本日のポットロースト

Penne all' Arrabbiata with Crispy Eggplant and Scallop
ペンネアラビアータ 茄子と帆立貝のフライ添え

Beef Curry with Homemade Pickles
ビーフカレー ホームメイドピクルス添え

Thai Red Chicken Curry
タイ風レッドチキンカレー

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥2,300

Le Menu Traditionel

APPETISER

前菜をお選びください

Shrimp Ceviche with Octopus and Scallop
Avocado, Baby Leaf Salad
蛸 帆立貝 小海老のセビーチェ
アボカドとベビーリーフサラダ添え

Quiche Lorraine with Parma Ham, Lentil Salad and Chive Sour Cream
キッシュロレーヌ パルマハムとレンズ豆のサラダ添え
チャイブサワークリーム

MAIN COURSE

メインディッシュをお選びください

Baked Red Snapper with Marinated Nanohana, Tomato and Olive Salsa
イトヨリ鯛の香草オリーブオイル焼きと菜の花のマリネ
フレッシュトマトとオリーブのサルサ

Grilled New Zealand Beef Sirloin with Mashed Potatoes and Horseradish Sauce
ニュージーランド産サーロインのグリル マッシュドポテト添え
レフォールソース

DESSERTS

デザートをお選びください

Fruit Salad with Mango Sherbet
フルーツサラダとマンゴーシャーベット

Seasonal Fruit Tart with Vanilla Ice Cream
季節のタルトとバニラアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

¥3,500

“Lunch & Dessert Cruise” ¥3,800

Enjoy a 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頂き、ピークラウンジにてデザートと喫茶をお楽しみ下さい。

APPETISERS 前菜

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

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

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

SANDWICHES サンドウィッチ

Club Sandwich ¥1,800
クラブハウスサンドウィッチ

Reuben Sandwich ¥2,300
ルーベンスンドウィッチ (コンビーフ、ザワークラウト、グリュイエールチーズ)

Toasted Ham and Gruyere Cheese Sandwich ¥1,800
ポーンレスハムとグリュイエールチーズのホットサンドウィッチ

Grilled Hamburger or Cheese Hamburger ¥1,900
グリルハンバーガー または チーズバーガー

※ All sandwiches are served with french fries or green salad.
サンドウィッチには、フレンチフライ または グリーンサラダをお選びください。

For inquiries about rice-based foods, kindly ask our service staff.
米飯類・米加工品の産地情報については、スタッフにおたずねください。

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 渡り蟹ソース

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

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
鱈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

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 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 Chorizo のブレゼ

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

ORIENTAL SELECTION オリエンタル セレクション

Beef Curry with Homemade Pickles ¥2,000
ビーフカレー ホームメイドピクルス添え

Seasonal Vegetable Curry with Homemade Pickles ¥1,900
旬野菜のカレー ホームメイドピクルス添え

Nasi Goreng ¥1,900
インドネシア風ビラフ ナシゴレン

DESSERTS デザート

Fruit Salad with Mango Sherbet ¥ 800
フルーツサラダとマンゴーシャーベット

Seasonal Fruit Tart with Vanilla Ice Cream ¥ 800
季節のタルトとバニラアイスクリーム

Marron Mont Blanc with Green Tea Ice Cream and Sesame ¥1,300
抹茶アイスクリームのモンブラン仕立て 胡麻チュイル添え

Vanilla Crème Brûlée with Okoppe Milk Ice Cream ¥1,000
クレームブリュレと北海道興部牛乳のアイスクリーム

All prices are inclusive of tax and are subject to a 10% service charge.
上記は消費税を含んだ料金で、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。