GIRANDOLE

PARK HYATT TOKYO

DÉJEUNER · DÎNER

Pour Girandole, j'ai puisé mon inspiration dans la tradition des brasseries parisiennes pour vous en proposer une interprétation contemporaine. For Girandole, I drew my inspiration from the tradition of Paris brasseries to offer you a contemporary interpretation. Alain Ducasse

DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + CAFÉ OU PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ	ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ	2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
7480	8800	11000

ENTRÉE / STARTER

Pâté en croûte de volaille fermière et foie gras, pickles
Free-range chicken and foie gras pâté en croûte, pickles

Salade Girandole, ventrêche de thon confite, œuf de caille, olives taggiasche, anchois et légumes de saison
Girandole Signature salad, confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables

Raviolis à la farine de châtaigne, champignons de saison et fin bouillon + 1100
Chestnut flour ravioli, seasonal mushrooms and delicate broth

Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort
Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream

Poireaux tièdes fondants, poutargue, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Tender warm leeks, bottarga, grainy mustard vinaigrette

Velouté de butternut truffé, graines de courges
Truffled butternut squash velouté, gourd seeds

Petits farcis de légumes comme on les aime en Provence
Stuffed vegetables as we love it in Provence

PLAT PRINCIPAL / MAIN

Cookpot de petit épeautre et légumes de saison, pesto d'herbes
Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb pesto

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et Comté, jus des bardes
Seared sea scallops, cauliflower and Comté, beard jus

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités. Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability.

DÉJEUNER

PLAT PRINCIPAL / MAIN · CONTINUED

Onagadai au naturel, céleri rave, réduction d'une matelote
Onagadai in it natural way, celeriac, matelote reduction

Vol-au-vent gourmand de homard, ris de veau et quenelle de volaille, homardine à peine crémée + 3300
Gourmet vol-au-vent of lobster, veal sweetbread and chicken quenelle, lightly creamy homardine

Chevreuil au sautoir, betteraves de saison, sucs de cuisson
Seared venison, seasonal beetroot, cooking jus

Carré d'agneau au four, aubergine fondante, condiment moutardé
Oven-baked rack of lamb, tender aubergine, mustard condiment

Filet de bœuf wagyu rôti, gratin de macaronis, sauce aux poivres + 1650
Roasted Wagyu beef tenderloin, macaroni au gratin, peppercorn sauce

FROMAGE ET DESSERT / CHEESE AND DESSERT

Fromage de France et du Japon + 550
French and Japanese cheese selection

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille
Rum savarin, vanilla Chantilly

Crêpe soufflée au Grand Marnier
Grand Marnier souffléed crêpe

Coupe Fontainebleau, mangue et passion
Dried plum from Agen Far breton cake, fromage blanc sorbet

Cookpot de figues rôties, crème glacée aux feuilles de figuier
Cookpot of roasted figs, fig tree leaf ice cream

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités. Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability.

DÎNER

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ	2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ	ENTRÉE + 2 PLATS PRINCIPAUX + DESSERT + CAFÉ
11000	13860	16830

ENTRÉE / STARTER

Pâté en croûte de volaille fermière et foie gras, pickles 4400
Free-range chicken and foie gras pâté en croûte, pickles. 2022 Beaujolais - Fleurie - Clos de La Roilette - 125ml, 2200

Salade Girandole, ventrêche de thon confite, œuf de caille, olives taggiasche, anchois et légumes de saison 5500
Girandole Signature salad, confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables. 2023 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans - 125ml, 1980

Raviolis à la farine de châtaigne, champignons de saison et fin bouillon 4400
Chestnut flour ravioli, seasonal mushrooms and delicate broth, + 1100. 2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml, 3850

Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort 4290
Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream. 2023 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml, 3080

Poireaux tièdes fondants, poutargue, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 4400
Tender warm leeks, bottarga, grainy mustard vinaigrette. 2024 Loire - Montlouis-sur-Loire - Clos Michet - Domaine de la Taille aux Loups - 125ml, 4180

Petits farcis de légumes comme on les aime en Provence 4400
Stuffed vegetables as we love it in Provence. 2023 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans - 125ml, 1980

Velouté de butternut truffé, graines de courges 4400
Truffled butternut squash velouté, gourd seeds. 2022 Bourgogne - Saint Aubin 1er cru - Murgers Les des Dents de Chien - Domaine Larue - 125ml, 5280

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités. Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability.

DÎNER

PLAT PRINCIPAL / MAIN

Cookpot de petit épeautre et légumes de saison, pesto d'herbes 5280
Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb pesto. 2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml, 3080

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et Comté, jus des bardes 5830
Seared sea scallops, cauliflower and Comté, beard jus. 2024 Languedoc - IGP Pays d'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand - 125ml, 3300

Onagadai au naturel, céleri rave, réduction d'une matelote 6270
Onagadai in it natural way, celeriac, matelote reduction. 2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml, 3850

Vol-au-vent gourmand de homard, ris de veau et quenelle de volaille, homardine à peine crémée 10560
Gourmet vol-au-vent of lobster, veal sweetbread and chicken quenelle, lightly creamy homardine, + 3300. 2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml, 3190

Chevreuil au sautoir, betteraves de saison, sucs de cuisson 6600
Seared venison, seasonal beetroot, cooking jus. 2023 Languedoc - Minervois - Les Fontanilles A. Gros & J.P. Tollot - 125ml, 2530

Carré d'agneau au four, aubergine fondante, condiment moutardé 7260
Oven-baked rack of lamb, tender aubergine, mustard condiment. 2022 Rhône - Crozes-Hermitage - Alain Graillot - 125ml, 5720

Filet de bœuf wagyu rôti, gratin de macaronis, sauce aux poivres 8800
Roasted wagyu beef tenderloin, macaroni au gratin, peppercorn sauce, + 1650. 2020 Bourgogne - Fixin - Crais de Chêne - René Bouvier - 125ml, 2860

FROMAGE ET DESSERT / CHEESE AND DESSERT

Fromage de France et du Japon 3300
French and Japanese cheese selection, + 550. 2019 Bordeaux - Saint-Emilion - Château de Ferrand - 125ml, 4620

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille 2860
Rum savarin, vanilla Chantilly. Rhum HSE X.O - 45ml, 2860

Crêpe soufflée au Grand Marnier 2860
Grand Marnier soufflléed crêpe. 2017 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml, 3740

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités. Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability.

DÎNER

FROMAGE ET DESSERT / CHEESE AND DESSERT · CONTINUED

Far breton aux pruneaux d'Agen, sorbet fromage blanc 2860
Dried plum from Agen Far breton cake, fromage blanc sorbet. 2022 Vouvray-Clos du Bourg-Demi-sec-Domaine Huet - 125ml, 4290

Cookpot de figues rôties, crème glacée aux feuilles de figuier 2860
Cookpot of roasted figs, fig tree leaf ice cream. 2022 Muscat de Beaumes - de - Venise - Domaine des Bernardins - 75ml, 1980

Profiteroles, sauce au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo, glace vanille 3630
Profiteroles, chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo sauce, vanilla ice cream, + 880. Quinta do Noval 10 Years Old Ta - 45ml, 2750

Nous avons sélectionné pour vous, un accord idéal sur l'ensemble de nos plats. Enhance your dining experience with our thoughtfully curated wine pairing, designed to complement each dish.

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités. Prices are tax inclusive and subject to 15% service charge. Production areas may change depending on availability.