

GIRANDOLE BREAKFAST BUFFET

Park Hyatt Tokyo's thoughtfully sourced, carefully served, full breakfast buffet Includes Japanese & Western favorites with an additional choice of eggs any style, and any coffee or tea.

TRADITIONAL JAPANESE BREAKFAST

Locally sourced, authentic Japanese breakfast served traditionally Seasonal appetizer, grilled fish, simmered vegetables, egg, tofu miso soup, rice, pickled vegetables, fresh fruits

¥4,700 (5,170)*

SMOOTHIES & BLENDED JUICE

Served with milk, low fat milk, non fat milk or soy milk

Hot oatmeal with sliced banana

Quinoa porridge with soy milk, dried fruits, roasted nuts

Health smoothie

¥4,700 (5,170)*

¥1,400 (1,540)*

HEALTHY BALANCE BREAKFAST

Offering a flavorful, well balanced, and perfectly portioned option
Choice of smoothie or blended juice
Cereal bread tortilla, avocado, cream cheese, roasted nuts
Kale salad, yogurt lime dressing
Chia seeds, almond milk pudding, fresh fruit salad
Hokkaido yogurt
Cereal bar

¥4,700 (5,170)*

¥1,800 (1,980)* Two eggs any style

EGGS

Poached egg, steamed spinach

	, (. ,)	rice agge any cayle	, (. ,)
- Banana, orange, raspberry, soy milk, ground almonds		Scrambled, fried, poached or boiled	
Balance smoothie		Omlette - Ham, cheese, bellpepper, onion, tomato or mushroom	
- Carrot, apple, orange, soy milk		Two eggs any style	¥2,000 (2,200)*
Immune system juice		Choice of pork sausages, smoked bacon, baked ham	
- Apple, celery, cucumber, ginger, papaya, spinach		Eggs Benedict with pork ham or smoked salmon, hollandaise sauce	¥2,200 (2,420)*
Good energy juice		※ All the eggs we serve here come from free-range hens	
- Beetroot, apple, carrot, cucumber, ginger		that roam freely in the clean air near Mt. Fuji.	
JUICE SELECTION		SPECIALITY	
Fresh - Orange, grapefruit	¥1,400 (1,540)*	∼Park Hyatt Tokyo signature poached eggs ∼	¥2,400 (2,640)*
Chilled - Apple, mixed vegetables, tomato	¥1,000 (1,100)*	Miso ponzu truffle hollandaise sauce	
		seasonal vegetables, frisée salad	
FRESH FRUITS		Created by Chef.Kiyono & Chef.Ogihara, Girandole culinary team	
Mango	¥1,300 (1,430)*		
Papaya	¥1,300 (1,430)*	FAVORITE SWEETS	
Mixed berries	¥1,800 (1,980)*	Pancake, mixed berries, vanilla whipped cream	¥1,700 (1,870)*
Musk melon	¥2,500 (2,750)*	French toast, blueberry compote, vanilla whipped cream	¥1,600 (1,760)*
Seasonal fruit plate	¥3,200 (3,520)*		
		SIDES	
YOGURTS		Smoked salmon	¥1,500 (1,650)*
Hokkaido yogurt, home made granola	¥1,400 (1,540)*	Seasonal vegetable salad, balsamic dressing	¥2,000 (2,200)*
Bircher muesli	¥1,300 (1,430)*	Bacon, ham, tomatoes, pork sausage	¥1,000 (1,100)*
BREADS & BAKERIES		COFFEES & TEAS	¥1,400 (1,540)*
Bakery basket - pastries and bread	¥1,500 (1,650)*	French press coffee, decaffeinated coffee	
White, whole wheat or raisin toast	¥900 (990)*	Espresso or decaffeinated espresso	
Gluten free bread rolls	¥900 (990)*	Hot chocolate	
		Café au lait, café latte, cappuccino or macchiato	
CEREALS & GRAINS		Tea - English breakfast, darjeeling, assam, uva or earl grey	
All Bran, corn flakes, brown rice flakes, chocolate rice crisp, granola	¥1,200 (1,320)*	Decaffeinated earl grey	

¥2,400 (2,640)*

Giving - Hibiscus, rose hip, stevia

 \pm 1,400 (1,540)* Inhale - Lemon grass, lemon balm, orange peel, ginger

Exhale - Chamomile, lemon grass, orange peel, stevia



ジランドール ブレックファースト ブッフェ

ブッフェよりお好きなものをお取りください。 卵料理はお好みの調理方法をお選びいただけます。

¥4,700 (5,170)*

梢 和朝食

小鉢 焼魚 煮物 卵 豆腐 ご飯 味噌汁 香物 果物

¥4,700 (5,170)*

ヘルシーバランス ブレックファースト

ご自宅を離れた旅先でも心身の健康的な コンディションとライフスタイルを維持してください。

スムージー または ブレンデッドジュース シリアルブレットのトルティーヤ アボカド クリームチーズ ローストナッツ ケールサラダ ヨーグルトライムドレッシング チアシード アーモンドミルクプディング フレッシュフルーツサラダ 北海道ヨーグルト シリアルバー

ポーチドエッグ ほうれん草のスチーム

¥4,700 (5,170)*

スムージーとブレンデッドジュース

ヘルススムージー

バナナ オレンジ ラズベリー 豆乳 アーモンドパウダー

バランススムージー

人参 林檎 オレンジ 豆乳

イミューンシステムジュース

林檎 セロリ 胡瓜 生姜 パパイヤ ほうれん草

エネルギージュース

ビーツ 林檎 人参 胡瓜 生姜

¥1,800 (1,980)* 卵料理

> ¥1,400 (1,540)* お好みの卵料理

スクランブル フライ ポーチ または ボイル オムレツ - 具材を下記よりお選びいただけます。

ハム チーズ パプリカ オニオン トマト マッシュルーム お好みの卵料理

ポークソーセージ ベーコン または ボーンレスハムを添えて

エッグベネディクト ¥2,200 (2,420)*

ポークハム または スモークサーモンとともに

※全ての卵料理には、富士山のふもとに広がる豊かな自然と澄みわたる空気のもと 自由に動きまわる放し飼いの環境で育てられた鶏の卵を使用しています。

ジュースセレクション

フレッシュジュース - オレンジ または グレープフルーツ

¥1,400 (1,540)*

¥1,300 (1,430)*

ジュース - アップル または ミックスベジタブル または トマト ¥1,000 (1,100)*

~パーク ハイアット 東京 シグネチャーポーチドエッグ~

味噌 ポンズ トリュフ オランデーズ ソース 季節野菜のサラダ

¥2,400 (2,640)*

¥2,000 (2,200)*

フレッシュフルーツ

マンゴー パパイヤ

¥1,300 (1,430)* スイーツ

¥1,800 (1,980)* パンケーキ ミックスベリー

¥2,500 (2,750)* ミックスベリーとバニラホイップクリーム

スペシャリティー

マスクメロン 季節のフルーツ盛り合わせ

¥3,200 (3,520)* フレンチトースト ¥1,600 (1,760)*

¥1,700 (1,870)*

ブルーベリーコンポートとバニラホイップクリーム

ヨーグルト

北海道ヨーグルトと自家製グラノラ

オールブラン コーンフレーク 玄米フレーク

チョコレートライスクリスピー または グラノラ

牛乳 低脂肪乳 無脂肪乳 または 豆乳からお選びください ソイキヌアポリッジとドライフルーツ ローストナッツ

サイドディッシュ ¥1,400 (1,540)*

¥1,300 (1,430)* スチークサーチン ¥1,500 (1,650)*

季節野菜のサラダ バルサミコドレッシング ベーコン ハム トマト ポークソーセージ

¥2,000 (2,200)* ¥1,000 (1,100)*

ブレッド & ベーカリー

ベーカリーバスケット

バーチャミューズリー

¥1,500 (1,650)* ¥900 (990)*

コーヒー & 紅茶

¥1,400 (1,540)*

ホワイト ホールウィート または レーズントースト グルテンフリーロール

オートミール バナナ添え

シリアル

¥900 (990)*

フレンチプレスコーヒー または デカフェコーヒー

エスプレッソ または デカフェエプレッソ

ホットチョコレート

カフェオレ カフェラテ カプチーノ または マキアート

¥1,200 (1,320)*

紅茶 - イングリッシュブレックファースト ダージリン

アッサム ウバ または アールグレイ

デカフェ アールグレイ

¥2,400 (2,640)* ギビング - ハイビスカス ローズヒップ ステビア

¥1,400 (1,540)* エクスヘイル - カモミール レモングラス オレンジピール ステビア

インヘイル - レモングラス レモンバーム オレンジピール ジンジャー

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。 *()内の税込料金に別途サービス料 (15%) を加算させていただきます。