



*Girandole*  
ALAIN DUCASSE

## ACCORDS METS ET VINS

ワインペアリング

NM Champagne - Rosé Prestige 1<sup>er</sup> Cru  
Duval-Leroy  
デュヴァル ルロワ プルミエ クリュ ロゼ プレステージ

2022 Bordeaux - Blanc Sec  
Lions de Suduiraut  
リオンド スデュイロー ブラン セック ポルドー

2018 Bourgogne - Savigny-lès-Beaune  
Simon Bize & Fils  
シモン ビーズ エ フィス サヴィニー レ ボーヌ ブルゴーニュ

2022 Bordeaux - Saint-Estèphe  
Le Marquis de Calon Ségur  
ルマルキ ド カロン セギュール サン テステフ ポルドー

¥11,000

## DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

Samedi 14 février 2026

Velouté de chou-fleur, truffe noire  
カリフラワーのヴルーテ 黒トリュフ

Noix de Saint-Jacques marinée aux agrumes, caviar gold  
帆立貝の柑橘マリネ ゴールドキャビア

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes,  
condiment des pinces, délicate homardine  
オマールブルーのクックポット じゃがいものフォンダン  
爪のコンディモン オマール海老のソース

Volaille jaune rôtie, asperges vertes et morilles  
黄鶏のロティ グリーンアスパラガス モリーユ茸

Composition kaki et shikuwasa  
柿とシークワーサーのコンポジション

Cœur de fraise et vanille, croustillant amande-chocolat  
クールドフレーズ アーモンドとショコラのクルスティアン

¥24,200

Prix taxes incluses, soumis à 15 % de service. Les régions de production peuvent varier selon les disponibilités.  
料金には消費税が含まれており、別途15%のサービス料を頂戴いたします。