

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

Girandole
ALAIN DUCASSE

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥11,000

2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥13,860

ENTRÉE + 2 PLATS PRINCIPAUX + DESSERT + CAFÉ
STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE
¥16,830

Nous avons sélectionné pour vous, un accord idéal
sur l'ensemble de nos plats
We have selected for you a perfect wine pairing,
on each dishes

Entrée / Starter

Pressée de foie gras et volaille, brioche dorée <i>Duck foie gras and chicken layers, toasted brioche</i> 2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥4,400 ¥3,740
Salade Girandole, ventrèche de thon confite, œuf de caille, olives taggiasche, anchois et légumes de saison <i>Girandole Signature salad, confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables</i> 2023 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans - 125ml	¥4,180 ¥1,980
Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf <i>Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé</i> 2022 Languedoc - Corbières - Domaine de Villemaïou - 125ml	¥4,400 ¥1,980
Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort <i>Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream</i> 2022 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥4,290 ¥2,640
Noix de Saint-Jacques à peine saisies, vinaigrette à la truffe noire <i>Lightly seared sea scallops, black truffle vinaigrette</i> + ¥2,200 2023 Bourgogne - Meursault - Les Vireuils - Domaine Dupont-Fahn - 125ml	¥9,900 ¥4,620
Velouté Dubarry, caviar Kristal, croûtons dorés <i>Dubarry velouté, Kristal caviar, croutons</i> 2022 Bordeaux Blanc Sec - Lions de Suduiraut - 125ml	¥4,400 ¥2,420
Soufflé renversé aux fromages <i>Upside down cheese soufflé</i> 2022 Bourgogne - Chablis - Simonnet Febvre - 125ml	¥4,180 ¥2,200

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.

Plat Principal / Main

Cocotte de petit épeautre, légumes de saison, condiment herbacé <i>Cocotte of small spelt and seasonal vegetables, herb condiment</i>	¥5,280
2022 Alsace - Riesling - Domaine Albert Mann - 125ml	¥2,750
Suzuki de ligne doré, endive fondante, sauce Château-Chalon <i>Seared line-caught suzuki, tender chicory, Château-Chalon sauce</i>	¥6,270
2022 Languedoc - Corbières - Domaine de Villemajou - 125ml	¥1,980
Kue à la vapeur, poireau et coquillages liés au beurre d'algues <i>Steamed kue, leeks and shellfish cooked with seaweed butter</i>	¥9,900
2021 Bourgogne - Aligoté - Sylvain Morey - 125ml	¥2,860
Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes, condiment des pinces, délicate homardine <i>Cookpot of lobster and tender tiny potatoes, claw condiment, delicate homardine</i>	¥10,010
+ ¥3,080	
2018 Bourgogne - Savigny-lès-Beaune - Louis Latour - 125ml	¥2,970
Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et quenelles, sucs de cuisson crévés <i>Chicken, veal sweetbread and quenelles, gourmet vol-au-vent, creamy cooking jus</i>	¥10,230
2023 Bourgogne - Meursault - Les Vireuils - Domaine Dupont-Fahn - 125ml	¥4,620
Canard d'Aichi rôti en dolce forte, navets et cuisses confites en salade <i>Dolce forte roasted Aichi duck, on the bone, turnips and confit legs salad</i>	¥9,790
2021 Rhône - Châteauneuf-du-Pape - Télégramme - Vieux Télégraphe - 125ml	¥3,300
Filet de bœuf wagyu, pommes Anna, réduction d'une bordelaise <i>Wagyu beef tenderloin, Anna potatoes, reduced Bordelaise sauce</i>	¥10,560
+ ¥3,850	
2023 Bourgogne - Nuits-Saint-Georges - Mont des Oiseaux - Domaine de L'Arlot - 125ml	¥9,680

Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

Fromage de France et du Japon	¥3,300
<i>French and Japanese cheese selection</i>	
2018 Bordeaux - Côtes de Castillon - Château Poupille - 125ml	¥2,200
Savarin au rhum, Chantilly à la vanille	¥2,860
<i>Rum savarin, vanilla Chantilly</i>	
Rhum HSE X.O - 45ml	¥2,860
Crêpe soufflée, mikan et Grand Marnier	¥2,860
<i>Mikan and Grand Marnier, souffléed crêpe</i>	
2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥3,740
Composition fraise, citron Meyer, glace à l'huile d'olive	¥2,860
<i>Strawberry composition, Meyer lemon, olive oil ice cream</i>	
2022 Muscat de Beaumes - de - Venise - Domaine des Bernardins - 75ml	¥1,980
Tarte Tatin, crème mi-montée au lait ribot	¥2,860
<i>Tart Tatin, butter milk whipped cream</i>	
2017 Gewurztraminer - Vendanges Tardives - Trimbach - 75ml	¥3,300
Coupe agrumes, granité Campari	¥2,860
<i>Citrus composition, Campari granité</i>	
2021 Pinot Gris - Cuvée Albert - Albert Mann - 75ml	¥1,980
Soufflé au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo, glace café	¥3,630
<i>Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo soufflé, coffee ice cream</i>	
+ ¥1,210	
10yrs Port - Tawny - Quinta do Noval - 75ml	¥2,750