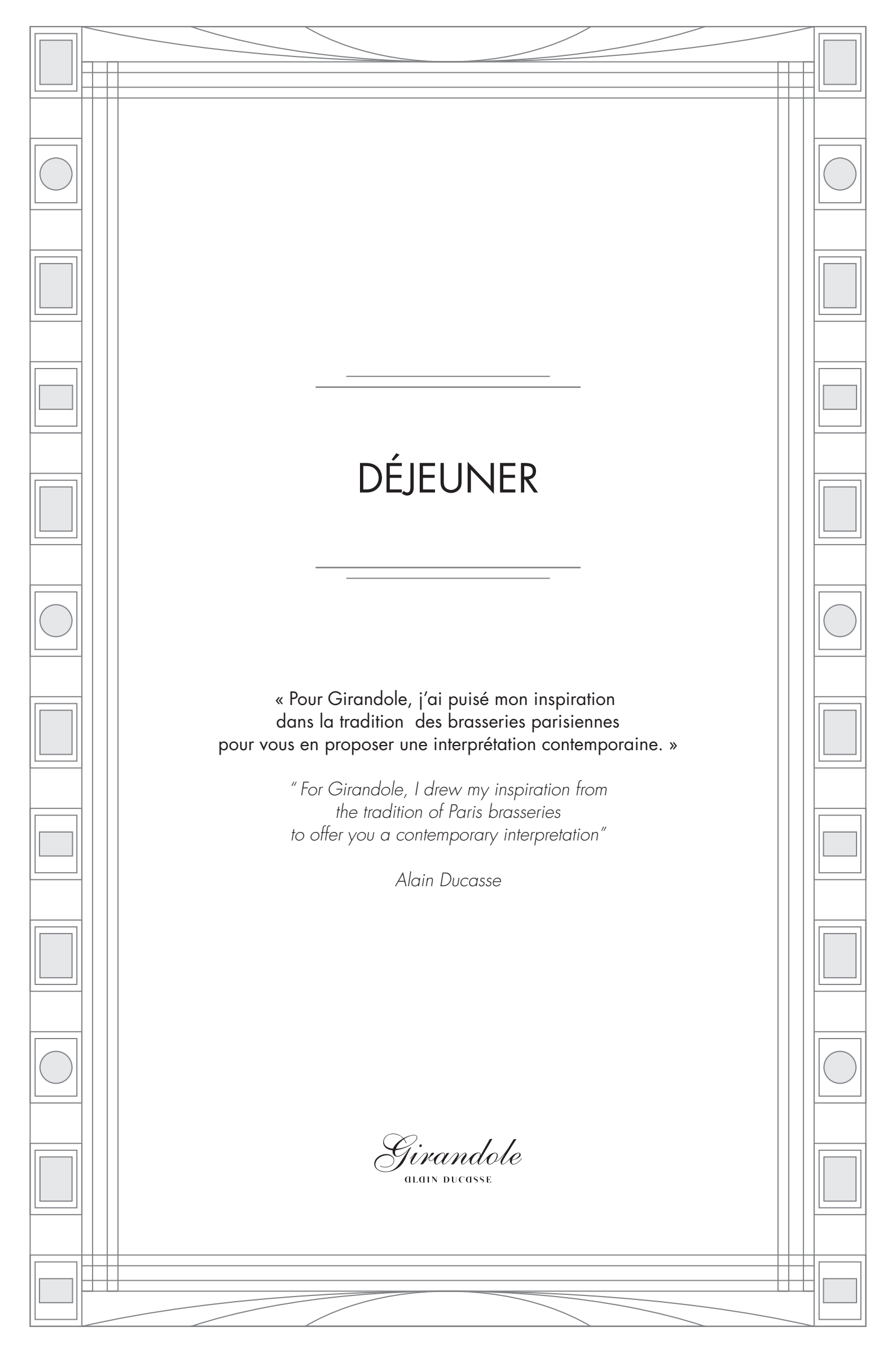




DÉJEUNER

« 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 + CAFÉ ou PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
STARTER + MAIN + COFFEE or MAIN + DESSERT + COFFEE
¥7,480

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥8,800

2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥11,000

Entrée / Starter

Salade Girandole, ventrèche 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 de foie gras de canard, fin consommé de bœuf
Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé

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

Noix de Saint-Jacques à peine saisies, vinaigrette aux agrumes
Lightly seared sea scallops, seasonal citrus vinaigrette
+ ¥2,200

Velouté Dubarry, croûtons dorés
Dubarry velouté, croutons

Soufflé renversé aux fromages
Upside down cheese soufflé

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
Cocotte of small spelt and seasonal vegetables, herb condiment

Suzuki de ligne doré, endive fondante, sauce Château-Chalon
Seared line-caught suzuki, tender chicory, Château-Chalon sauce

Alfonsino à la vapeur, poireau et coquillages liés au beurre d'algues
Steamed Alfonsino, leeks and shellfish cooked with seaweed butter

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes,
condiment des pincés, délicate homardine
Cookpot of blue lobster and tender tiny potatoes, claw condiment, delicate homardine
+ ¥3,080

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et quenelles, sucs de cuisson crévés
Chicken, veal sweetbread and quenelles, gourmet vol-au-vent, creamy cooking jus

Canard de Tsukuba rôti en dolce forte, navets et cuisses confites en salade
Tsukuba duck roasted on the bone, confit legs, turnips and salad, dolce forte sauce

Filet de bœuf, pommes Anna, réduction d'une bordelaise
Beef tenderloin, Anna potatoes, reduced Bordelaise sauce
+ ¥2,860

Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

Fromage de France et du Japon
French and Japanese cheese selection

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

Crêpe soufflée, mikan et Grand Marnier
Mikan and Grand Marnier souffléed crêpe

Composition fraise, citron Meyer, glace à l'huile d'olive
Strawberry composition, Meyer lemon, olive oil ice cream

Tarte Tatin, crème mi-montée au lait ribot
Tart Tatin, butter milk whipped cream

Coupe agrumes, granité Campari
Citrus composition, Campari granité

