

---

# DÉJEUNER

## ランチ

---

« Pour Girandole, j'ai puisé mon inspiration  
dans la tradition des brasseries parisiennes  
pour vous en proposer une interprétation contemporaine. »

Alain Ducasse

「パリのブラッセリーに息づく伝統からインスピレーションを得て、  
現代的な再解釈を加えた食体験をお楽しみください」

—アラン デュカス

*Girandole*  
ALAIN DUCASSE

**ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + CAFÉ ou PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ**  
前菜 + メインディッシュ + コーヒー または メインディッシュ + デザート + コーヒー  
¥7,480

**ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ**  
前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒー  
¥8,800

**2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ**  
前菜 2 品 + メインディッシュ + デザート + コーヒー  
¥11,000

## Entrée / 前菜

**Salade Girandole, ventrèche de thon confite, œuf de caille,  
olives taggiasche, anchois et légumes de saison**  
ジランドールサラダ  
マグロのコンフィ 鶏の卵 タジャスカオリーブ アンチョビ 季節野菜

**Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf**  
鴨フォアグラのラビオリ 牛肉のコンソメ仕立て

**Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort**  
自家製スモークサーモン レモンと西洋わさびのクリーム

**Noix de Saint-Jacques à peine saisies, vinaigrette aux agrumes**  
軽く火入れした帆立貝のマリネ 柑橘のヴィネグレット  
+ ¥2,200

**Velouté Dubarry, croûtons dorés**  
デュバリーヴルーテ クルトン

**Soufflé renversé aux fromages**  
フロマージュのスフレランヴェルセ

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。

## Plat Principal / メイン

Cocotte de petit épeautre, légumes de saison, condiment herbacé  
スペルト小麦と季節野菜のココット ハーブコンディモン

Suzuki de ligne doré, endive fondante, sauce Château-Chalon  
鱸のドレ アンディーヴのフォンダン シャトーシャロンソース

Alfonsino à la vapeur, poireau et coquillages liés au beurre d'algues  
金目鯛のヴァップール ポワロー 貝 海藻バター

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes,  
condiment des pinces, délicate homardine  
オマール海老のクックポット ジャ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  
+ ¥3,080

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et quenelles, sucs de cuisson crémés  
鶏肉 リードヴォー クネルのヴォロヴァン クリーム仕立て

Canard de Tukuba rôti en dolce forte, navets et cuisses confites en salade  
筑波鴨のロースト 腿肉のコンフィ 蕎 リーフサラダ ドルチェフルテソース

Filet de bœuf, pommes Anna, réduction d'une bordelaise  
国産牛フィレ ポムアンナ ボルドレーズソース  
+ ¥2,860

## Fromage et Dessert / フロマージュとデザート

Fromage de France et du Japon  
フランス産と国産のフロマージュ

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille  
ババ オ ラム 軽いバニラクリーム

Crêpe soufflée, mikan et Grand Marnier  
クレープスフレ 蜜柑 グランマニエ

Composition fraise, citron Meyer, glace à l'huile d'olive  
苺のコンポジション マイヤーレモン オリーブオイルのアイスクリーム

Tarte Tatin, crème mi-montée au lait ribot  
タルトタタン 軽く泡立てたレリボー

Coupe agrumes, granité Campari  
柑橘のクープ カンパリのグラニテ

