

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 鶉の卵 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
鱈のドレ 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
金目鯛のヴァプール ポワロー 貝 海藻バター

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

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et quenelles, sucs de cuisson crévés
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 douce forte, navets et cuisses confites en salade
筑波鴨のロースト 腿肉のコンフィ 蕪 リーフサラダ ドルチェフォルテソース

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

