
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
Enhance your dining experience with our thoughtfully curated wine pairing,
designed to complement each dish.

Entrée / Starter

Pressée de foie gras et volaille, brioche dorée <i>Duck foie gras and chicken layers, toasted brioche</i>	¥4,400
2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥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>	¥4,180
2024 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans - 125ml	¥1,980
Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf <i>Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé</i>	¥5,500
+ ¥1,100	
2022 Languedoc - Corbières - Domaine de Villemajou - 125ml	¥1,980
Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort <i>Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream</i>	¥4,290
2022 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥3,080
Asperges vertes servies tièdes, poutargue, sabayon acidulé <i>Warm green asparagus, bottarga, tangy zabaglione</i>	¥4,400
2023 Bordeaux Blanc Sec - Lions de Suduiraut - 125ml	¥2,310
Velouté de petits pois rafraîchi, fromage frais et citron confit, caviar Kristal <i>Chilled green pea velouté, fresh cheese and confit lemon, Kristal caviar</i>	¥5,280
2021 Pinot Gris - Cuvée Albert - Albert Mann - 125ml	¥3,080
Soufflé renversé aux fromages <i>Upside down cheese soufflé</i>	¥4,180
2023 Chablis 1er Cru - Fourchaume - Simonnet Febvre - 125ml	¥3,960

Plat Principal / Main

Cookpot de petit épeautre, légumes de saison, condiment herbacé	¥5,280
<i>Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb condiment</i>	
2022 Alsace - Riesling - Domaine Albert Mann - 125ml	¥2,860
Noix de Saint-Jacques au sautoir, asperges blanches, réduction iodée	¥6,820
<i>Seared sea scallops, white asparagus, iodized reduction</i>	
2023 Chablis 1er Cru - Fourchaume - Simonnet Febvre - 125ml	¥3,960
Hata rôti, artichauts, jus d'une barigoule	¥6,600
<i>Roasted Hata, artichokes, barigoule jus</i>	
2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml	¥3,850
Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes, délicate homardine	¥10,010
<i>Cookpot of lobster and tender tiny potatoes, delicate homardine</i>	
+ ¥3,080	
2019 Bourgogne - Savigny-lès-Beaune - Louis Latour - 125ml	¥2,970
Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et morilles, sucs de cuisson crévés au vin jaune	¥7,810
<i>Chicken, veal sweetbread and morel gourmet vol-au-vent, creamy cooking jus with vin jaune</i>	
2023 Bourgogne - Meursault - Cuvée Vieilles Vignes - Domaine Dupont-Fahn - 125ml	¥4,840
Canard Aichi en dolce forte, effiloché des cuisses et navets en salade	¥9,900
<i>Dolce forte style Aichi duck, shredded leg and turnip salad</i>	
+ ¥1,650	
2021 Rhône - Châteauneuf-du-Pape - Télégramme - Vieux Télégraphe - 125ml	¥3,520
Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres	¥8,800
<i>Roasted wagyu beef tenderloin, potato purée, peppercorn sauce</i>	
2017 Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets - 125ml	¥2,860

Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

Fromage de France et du Japon ¥3,300

French and Japanese cheese selection

+ ¥550

2017 Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets - 125ml ¥2,860

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille ¥2,860

Rum savarin, vanilla Chantilly

Rhum HSE X.O - 45ml ¥2,860

Crêpe soufflée au Grand Marnier ¥2,860

Grand Marnier souffléed crêpe

2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml ¥3,740

Coupe fraise Melba à notre façon ¥2,860

Strawberry Melba our way

2022 Muscat de Beaumes - de - Venise - Domaine des Bernardins - 75ml ¥1,980

Tarte briochée à la rhubarbe, crème au lait ribot ¥2,860

Rhubarb brioche tart, butter milk cream

2017 Gewurztraminer - Vendanges Tardives - Trimbach - 75ml ¥3,300

Orange sanguine, confite, crue et glacée ¥2,860

Blood orange, confit, raw and iced

2021 Pinot Gris - Cuvée Albert - Albert Mann - 75ml ¥1,980

Soufflé au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo, glace café ¥3,630

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo soufflé, coffee ice cream

+ ¥880

10yrs Port - Tawny - Quinta do Noval - 75ml ¥2,750

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.