

---

---

# 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

<b>Pressée de foie gras et volaille, brioche dorée</b> <i>Duck foie gras and chicken layers, toasted brioche</i> 2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥4,400 ¥3,740
<b>Salade Girandole, ventrèche de thon confite, œuf de caille, olives taggiasche, anchois et légumes de saison</b> <i>Girandole Signature salad, confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables</i> 2024 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans - 125ml	¥4,180 ¥1,980
<b>Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf</b> <i>Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé</i> + ¥1,100 2023 Languedoc - Corbières - Domaine de Villemajou - 125ml	¥5,500 ¥1,980
<b>Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort</b> <i>Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream</i> 2023 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥4,290 ¥3,080
<b>Asperges vertes servies tièdes, poutargue, sabayon acidulé</b> <i>Warm green asparagus, bottarga, tangy zabaglione</i> 2023 Bordeaux Blanc Sec - Lions de Suduiraut - 125ml	¥4,400 ¥2,310
<b>Velouté de petits pois rafraîchi, fromage frais et citron confit, caviar Kristal</b> <i>Chilled green pea velouté, fresh cheese and confit lemon, Kristal caviar</i> 2021 Pinot Gris - Cuvée Albert - Albert Mann - 125ml	¥5,280 ¥3,080
<b>Soufflé renversé aux fromages</b> <i>Upside down cheese soufflé</i> 2024 Chablis 1er Cru - Fourchaume - Simonnet Febvre - 125ml	¥4,180 ¥4,400

## Plat Principal / Main

<b>Cookpot de petit épeautre, légumes de saison, condiment herbacé</b>	¥5,280
<i>Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb condiment</i>	
2023 Alsace - Riesling - Domaine Albert Mann - 125ml	¥2,860
<b>Noix de Saint-Jacques au sautoir, asperges blanches, réduction iodée</b>	¥6,820
<i>Seared sea scallops, white asparagus, iodized reduction</i>	
2024 Chablis 1er Cru - Fourchaume - Simonnet Febvre - 125ml	¥4,400
<b>Hata rôti, artichauts, jus d'une barigoule</b>	¥6,600
<i>Roasted Hata, artichokes, barigoule jus</i>	
2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml	¥3,850
<b>Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes, délicate homardine</b>	¥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
<b>Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et morilles,</b>	¥7,810
<b>sucs de cuisson crévés au vin jaune</b>	
<i>Chicken, veal sweetbread and morel gourmet vol-au-vent, creamy cooking jus with vin jaune</i>	
2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml	¥3,300
<b>Canard Aichi en dolce forte, effiloché des cuisses et navets en salade</b>	¥9,900
<i>Dolce forte style Aichi duck, shredded leg and turnip salad</i>	
+ ¥1,650	
2022 Rhône - Châteauneuf-du-Pape - Télégramme - Vieux Télégraphe - 125ml	¥3,520
<b>Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres</b>	¥8,800
<i>Roasted wagyu beef tenderloin, potato purée, peppercorn sauce</i>	
2018 Puissequin Saint-Emilion - Château des Laurets - 125ml	¥2,860

## Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

<b>Fromage de France et du Japon</b> <i>French and Japanese cheese selection</i>	¥3,300
<b>+ ¥550</b>	
2018 Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets - 125ml	¥2,860
<b>Savarin au rhum, Chantilly à la vanille</b> <i>Rum savarin, vanilla Chantilly</i>	¥2,860
Rhum HSE X.O - 45ml	¥2,860
<b>Crêpe soufflée au Grand Marnier</b> <i>Grand Marnier souffléed crêpe</i>	¥2,860
2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥3,740
<b>Coupe Fontainebleau, mangue et passion</b> <i>Fontainebleau, mango and passion fruit composition</i>	¥2,860
2022 Muscat de Beaumes - de - Venise - Domaine des Bernardins - 75ml	¥1,980
<b>Clafoutis aux cerises, crème ribot mi-montée</b> <i>Cherry batter pudding, butter milk cream</i>	¥2,860
2017 Gewurztraminer - Vendanges Tardives - Trimbach - 75ml	¥3,300
<b>Soufflé au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo, glace café</b> <i>Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo soufflé, coffee ice cream</i>	¥3,630
<b>+ ¥880</b>	
1997 Fonseca Guimaraens Vintage Port - 75ml	¥4,400

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.