
DÎNER

ディナー

« 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 + DESSERT + CAFÉ
前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒー
¥11,000

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
¥13,860

ENTRÉE + 2 PLATS PRINCIPAUX + DESSERT + CAFÉ
前菜 + メインディッシュ 2 品 + デザート + コーヒー
¥16,830

Nous avons sélectionné pour vous, un accord idéal
sur l'ensemble de nos plats
おすすめのワインペアリングもあわせてご参照ください。

Entrée / 前菜

Pressée de foie gras et volaille, brioche dorée フォアグラと鶏肉のプレッセ ブリオッシュのトースト 2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥4,400 ¥3,740
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 2024 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans - 125ml	¥4,180 ¥1,980
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 + ¥1,100 2023 Languedoc - Corbières - Domaine de Villemajou - 125ml	¥5,500 ¥1,980
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 2023 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥4,290 ¥3,080
Asperges vertes servies tièdes, poutargue, sabayon acidulé グリーンアスパラガス ポットアルガ 酸味のきいたサバイヨンソース 2023 Bordeaux Blanc Sec - Lions de Suduiraut - 125ml	¥4,400 ¥2,310
Velouté de petits pois rafraîchi, fromage frais et citron confit, caviar Kristal グリーンピースの冷製ヴェルテー フロマージュ・フレとレモンのコンフィ クリスタルキャビア 2021 Pinot Gris - Cuvée Albert - Albert Mann - 125ml	¥5,280 ¥3,080
Soufflé renversé aux fromages フロマージュのスフレランヴェルセ 2024 Chablis 1er Cru - Fourchaume - Simonnet Febvre - 125ml	¥4,180 ¥4,400

Plat Principal / メインディッシュ

Cookpot de petit épeautre, légumes de saison, condiment herbacé ¥5,280

スペルト小麦と野菜のクックポット ハーブのコンディモン

2023 Alsace - Riesling - Domaine Albert Mann - 125ml ¥2,860

Noix de Saint-Jacques au sautoir, asperges blanches, réduction iodée ¥6,820

帆立貝のソテー ホワイトアスパラガス 磯の香りのレデュクション

2024 Chablis 1er Cru - Fourchaume - Simonnet Febvre - 125ml ¥4,400

Hata rôti, artichauts, jus d'une barigoule ¥6,600

ハタのロティ アーティチョーク バリグールのジュ

2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml ¥3,850

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes, délicate homardine ¥10,010

オマールブルーのクックポット ジャがいものフォンダン オマルディーヌソース
+ ¥3,080

2019 Bourgogne - Savigny-lès-Beaune - Louis Latour - 125ml ¥2,970

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et morilles, ¥7,810

sucs de cuisson crévés au vin jaune

鶏肉 リードヴォー モリーユ茸のヴォロヴァン ヴァンジョーヌで仕上げたクリーミーなジュ

2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml ¥3,300

Canard Aichi en dolce forte, cuisses effiloché des cuisses et navets en salade ¥9,900

愛知鴨のドルチェ・フォルテ仕立て 腿肉のエフィロシェと蕪のサラダ
+ ¥1,650

2022 Rhône - Châteauneuf-du-Pape - Télégramme - Vieux Télégraphe - 125ml ¥3,520

Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres ¥8,800

和牛フィレ肉のロティ ポムピュレ 胡椒のソース

2018 Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets - 125ml ¥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 + ¥550	¥3,300
2018 Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets - 125ml	¥2,860
Savarin au rhum, Chantilly à la vanille ラム酒のサヴァラン バニラのシャンティイ Rhum HSE X.O - 45ml	¥2,860 ¥2,860
Crêpe soufflée au Grand Marnier クレープスフレ オ グランマルニエ 2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥2,860 ¥3,740
Coupe Fontainebleau, mangue et passion マンゴーとパッションフルーツのクープ フォンテーヌブロー 2017 Gewurztraminer - Vendanges Tardives - Trimbach - 75ml	¥2,860 ¥3,300
Clafoutis aux cerises, crème ribot mi-montée チェリーのクラフティ レリボアのクリーム 2022 Muscat de Beaumes - de - Venise - Domaine des Bernardins - 75ml	¥2,860 ¥1,980
Soufflé au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo, glace café ル ショコラ アランデュカスのショコラスフレ カフェのアイスクリーム + ¥880	¥3,630
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.
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。