
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> 2017 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥4,400 ¥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> 2025 Provence - Côtes de Provence - Fantastique - Château Sainte Marguerite - 125ml	¥4,180 ¥2,640
Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf <i>Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé</i> + ¥1,100 2023 Languedoc - Corbières - Domaine de Villemajou - 125ml	¥5,500 ¥1,980
Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort <i>Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream</i> 2023 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥4,290 ¥3,080
Asperges vertes servies tièdes, poutargue, sabayon acidulé <i>Warm green asparagus, bottarga, tangy zabaglione</i> 2023 Bordeaux Blanc Sec - Lions de Suduiraut - 125ml	¥4,400 ¥2,310
Botan ebi rafraîchies, caviar kristal, sauce coraillée <i>Chilled botan ebi, kristal caviar, coral sauce</i> + ¥3,520 NM Rosé Prestige 1er Cru - Duval-Leroy - 150ml	¥8,030 ¥5,500
Petits farcis de légumes comme on les aime en Provence <i>Stuffed vegetables as we love it in Provence</i> 2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour -- 125ml	¥4,400 ¥3,190

Plat Principal / Main

Cookpot de légumes d'été et olives taggiasca, pistou d'herbes	¥5,280
<i>Cookpot of summer vegetables and taggiasca olives, herb pesto</i>	
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥3,080
Amadai au naturel, fenouil safrané, réduction d'une soupe de poissons	¥8,250
<i>Amadai in it natural way, saffron fennel, fish soup reduction</i>	
+ ¥1,650	
2024 Languedoc - IGP Pays d'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand - 125ml	¥3,300
Bar de ligne doré, poivrons confits et marmelade d'oignons rouges	¥5,830
<i>Seared line-caught seabass, confit sweet bell peppers and red onion marmalade</i>	
2023 Provence - Côtes de Provence - Château d'Esclans - 125ml	¥3,850
Cookpot de homard et courgettes, condiment des pinces, délicate homardine	¥12,100
<i>Cookpot of lobster and courgettes, claw meat condiment, delicate lobster sauce</i>	
+ ¥4,290	
2019 Bourgogne - Savigny-lès-Beaune - Louis Latour - 125ml	¥3,190
Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et champignons de Paris, sucs de cuisson crévés au vin jaune	¥7,810
<i>Chicken, veal sweetbread and mushroom gourmet vol-au-vent, creamy cooking jus with vin jaune</i>	
2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml	¥3,190
Selle d'agneau au sautoir, cassolette de girolles, caviar d'aubergine aux graines de moutarde	¥7,260
<i>Pan-seared saddle of lamb, casserole of girolles, aubergine caviar with mustard seeds</i>	
2015 Bordeaux - Pauillac - Château Pibran - 125ml	¥5,720
Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres	¥8,800
<i>Roasted wagyu beef tenderloin, potato purée, peppercorn sauce</i>	
+ ¥1,650	
2018 Puisseguin Saint-Emilion - Château des Laurets - 125ml	¥2,860

Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

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