
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 2017 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥4,400 ¥3,740
Salade Girandole, ventrêche 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 2025 Provence - Côtes de Provence - Fantastique - Château Sainte Marguerite - 125ml	¥4,180 ¥2,640
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 ボットアルガ 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
Botan ebi rafraîchies, caviar kristal, sauce coraillée 牡丹海老 クリスタルキャビア コライユのクリーム + ¥3,520 NM Rosé Prestige 1er Cru - Duval-Leroy - 150ml	¥8,030 ¥5,500
Petits farcis de légumes comme on les aime en Provence プティファルシ プロヴァンス風 (トマトズッキーニ オニオン) 2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml	¥4,400 ¥3,190

Plat Principal / メインディッシュ

Cookpot de légumes d'été et olives taggiasca, pistou d'herbes	¥5,280
夏野菜のクックポット ティアン仕立て タジャスカオリーブ ハーブのピストゥ	
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥3,080
Amadai au naturel, fenouil safrané, réduction d'une soupe de poissons	¥8,250
甘鯛のフィレ フェネルとサフラン スーポド ポワソンのレデュクシオン	
+ ¥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
天然鱸のドレ パプリカのコンフィと赤玉葱のマルムレード	
2023 Provence - Côtes de Provence - Château d'Esclans - 125ml	¥3,850
Cookpot de homard et courgettes, condiment des pinces, délicate homardine	¥12,100
オマール海老とズッキーニのクックポット 爪のコンディモン オマルディーヌソース	
+ ¥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,	¥7,810
sucs de cuisson crévés au vin jaune	
鶏肉 リードヴォー マッシュルームのヴォロヴァン	
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
Selle d'agneau au sautoir, cassolette de girolles,	¥7,260
caviar d'aubergine aux graines de moutarde	
仔羊背肉のソテー ジロール茸のカスレ 茄子のキャビア仕立てマスタード風味	
2015 Bordeaux - Pauillac - Château Pibran - 125ml	¥5,720
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	
+ ¥1,650	
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 Puissequin 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
Crêpe soufflée au Grand Marnier クレープスフレ オ グランマルニエ 2017 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥2,860
Coupe Fontainebleau, mangue et passion マンゴーとパッションフルーツのクーブ フォンテーヌブロー 2017 Gewurztraminer - Vendanges Tardives - Trimbach - 75ml	¥2,860
Clafoutis aux cerises, crème ribot mi-montée チェリーのクラフティ 軽く泡立てたリボのクリーム 2022 Muscat de Beaumes - de - Venise - Domaine des Bernardins - 75ml	¥2,860
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 Guimarens 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。