

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 スープド ポワソンのレデュクシオン | |
| + ¥1,650 | |
| 2022 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ラード | |
| 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 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 |
| 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。