

---

---

# DÉJEUNER

---

---

« 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 + CAFÉ ou PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ**  
*STARTER + MAIN + COFFEE or MAIN + DESSERT + COFFEE*  
**¥7,480**

**ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ**  
*STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE*  
**¥8,800**

**2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ**  
*2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE*  
**¥11,000**

---

---

## Entrée / Starter

**Salade Girandole, ventrêche de thon confite, œuf de caille,  
olives taggiasche, anchois et légumes de saison**  
*Girandole Signature salad*  
*confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables*

**Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf**  
*Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé*  
**+ ¥1,100**

**Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort**  
*Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream*

**Asperges vertes servies tièdes, poutargue, sabayon acidulé**  
*Warm green asparagus, bottarga, tangy zabaglione*

**Botan ebi rafraîchies, caviar kristal, sauce coraillée**  
*Chilled botan ebi, kristal caviar, coral sauce*  
**+ ¥3,520**

**Petits farcis de légumes comme on les aime en Provence**  
*Stuffed vegetables as we love it in Provence*

---

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

## Plat Principal / Main

**Cookpot de légumes d'été et olives taggiasca, pistou d'herbes**  
*Cookpot of summer vegetables and taggiasca olives, herb pesto*

**Amadai au naturel, fenouil safrané, réduction d'une soupe de poissons**  
*Amadai in it natural way, saffron fennel, fish soup reduction*  
+ ¥1,650

**Bar de ligne doré, poivrons confits et marmelade d'oignons rouges**  
*Seared line-caught seabass, confit sweet bell peppers and red onion marmalade*

**Cookpot de homard et courgettes, condiment des pinces, délicate homardine**  
*Cookpot of lobster and courgettes, claw meat condiment, delicate lobster sauce*  
+ ¥4,290

**Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et champignons de Paris, sucs de cuisson crévés au vin jaune**  
*Chicken, veal sweetbread and mushroom gourmet vol-au-vent, creamy cooking jus with vin jaune*

**Selle d'agneau au sautoir, cassolette de girolles, caviar d'aubergine aux graines de moutarde**  
*Pan-seared saddle of lamb, casserole of girolles, aubergine caviar with mustard seeds*

**Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres**  
*Roasted wagyu beef tenderloin, potato purée, peppercorn sauce*  
+ ¥1,650

## Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

**Fromage de France et du Japon**  
*French and Japanese cheese selection*  
+ ¥550

**Savarin au rhum, Chantilly à la vanille**  
*Rum savarin, vanilla Chantilly*

**Crêpe soufflée au Grand Marnier**  
*Grand Marnier souffléed crêpe*

**Coupe Fontainebleau, mangue et passion**  
*Fontainebleau, mango and passion fruit composition*

**Clafoutis aux cerises, crème ribot mi-montée**  
*Cherry batter pudding, butter milk cream*