

# DÉJEUNER ランチ

« 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 + CAFÉ ou PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ  
前菜 + メインディッシュ + コーヒー または メインディッシュ + デザート + コーヒー  
¥7,480

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ  
前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒー  
¥8,800

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  
¥11,000

---

---

### Entrée / 前菜

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

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

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

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

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

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)

---

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。

## Plat Principal / メインディッシュ

Cookpot de légumes d'été et olives taggiasca, pistou d'herbes  
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

Amadai au naturel, fenouil safrané, réduction d'une soupe de poissons  
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

Bar de ligne doré, poivrons confits et marmelade d'oignons rouges  
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

Cookpot de homard et courgettes, condiment des pinces, délicate homardine  
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

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et champignons de Paris,  
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

Selle d'agneau au sautoir, cassolette de girolles, 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

Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres  
和牛フィレ肉のロティ ポムピュレ 胡椒のソース  
+ ¥1,650

## 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

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

Crêpe soufflée au Grand Marnier  
クレープスフレ オ グランマルニエ

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

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