

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

Poireaux tièdes fondants, poutargue, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
ポワローのヴィネグレット ボツタルガ 粒マスタード

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 スーポド 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
天然鱈のドレ 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 マッシュルールのヴォロヴァン
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, cassiolette 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