

DÎNER

« 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 + DESSERT + CAFÉ
STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥11,000

2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥13,860

ENTRÉE + 2 PLATS PRINCIPAUX + DESSERT + CAFÉ
STARTER + 2 MAINS + DESSERT + COFFEE
¥16,830

Nous avons sélectionné pour vous, un accord idéal
sur l'ensemble de nos plats
Enhance your dining experience with our thoughtfully curated wine pairing,
designed to complement each dish.

Entrée / Starter

Pâté en croûte de volaille fermière et foie gras, pickles <i>Free-range chicken and foie gras pâté en croûte, pickles</i>	¥4,400
2022 Beaujolais - Fleurie - Clos de La Roilette - 125ml	¥2,200
Salade Girandole, ventrêche de thon confite, œuf de caille, olives taggiasche, anchois et légumes de saison <i>Girandole Signature salad, confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables</i>	¥4,400
2023 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans - 125ml	¥1,980
Raviolis à la farine de châtaigne, champignons de saison et fin bouillon <i>Chestnut flour ravioli, seasonal mushrooms and delicate broth</i>	¥5,500
+ ¥1,100	
2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml	¥3,850
Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort <i>Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream</i>	¥4,400
2023 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥3,080
Poireaux tièdes fondants, poutargue, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne <i>Tender warm leeks, bottarga, grainy mustard vinaigrette</i>	¥4,290
2024 Loire - Montlouis-sur-Loire - Clos Michet - Domaine de la Taille aux Loups - 125ml	¥4,180
Petits farcis de légumes comme on les aime en Provence <i>Stuffed vegetables as we love it in Provence</i>	¥4,400
2023 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans - 125ml	¥1,980
Velouté de butternut truffé, graines de courges <i>Truffled butternut squash velouté, gourd seeds</i>	¥4,400
2022 Bourgogne - Saint Aubin 1er cru	¥5,280
Murgers Les des Dents de Chien - Domaine Larue - 125ml	

Plat Principal / Main

Cookpot de petit épeautre et légumes de saison, pesto d'herbes <i>Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb pesto</i>	¥5,280
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥3,080
Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et Comté, jus des bardes <i>Seared sea scallops, cauliflower and Comté, beard jus</i>	¥5,830
2024 Languedoc - IGP Pays d'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand - 125ml	¥3,300
Onagadai au naturel, céleri rave, réduction d'une matelote <i>Onagadai in it natural way, celeriac, matelote reduction</i>	¥6,270
2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml	¥3,850
Vol-au-vent gourmand de homard, ris de veau et quenelle de volaille, homardine à peine crémée <i>Gourmet vol-au-vent of lobster, veal sweetbread and chicken quenelle, lightly creamy homardine</i>	¥10,560
+ ¥3,300	
2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml	¥3,190
Chevreuil au sautoir, betteraves de saison, sucs de cuisson <i>Seared venison, seasonal beetroot, cooking jus</i>	¥6,600
2023 Languedoc - Minervois - Les Fontanilles A. Gros & J.P. Tollot - 125ml	¥2,530
Carré d'agneau au four, aubergine fondante, condiment moutardé <i>Oven-baked rack of lamb, tender aubergine, mustard condiment</i>	¥7,260
2022 Rhône - Crozes-Hermitage - Alain Graillot - 125ml	¥5,720
Filet de bœuf wagyu rôti, gratin de macaronis, sauce aux poivres <i>Roasted wagyu beef tenderloin, macaroni au gratin, peppercorn sauce</i>	¥8,800
+ ¥1,650	
2020 Bourgogne - Fixin - Crais de Chêne - René Bouvier - 125ml	¥2,860

Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

Fromage de France et du Japon	¥3,300
<i>French and Japanese cheese selection</i>	
+ ¥550	
2019 Bordeaux - Saint-Emilion - Château de Ferrand - 125ml	¥4,620
Savarin au rhum, Chantilly à la vanille	¥2,860
<i>Rum savarin, vanilla Chantilly</i>	
Rhum HSE X.O - 45ml	¥2,860
Crêpe soufflée au Grand Marnier	¥2,860
<i>Grand Marnier souffléed crêpe</i>	
2017 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥3,740
Far breton aux pruneaux d'Agen, sorbet fromage blanc	¥2,860
<i>Dried plum from Agen Far breton cake, fromage blanc sorbet</i>	
2022 Vouvray-Clos du Bourg-Demi-sec-Domaine Huet - 125ml	¥4,290
Cookpot de figes rôties, crème glacée aux feuilles de figuier	¥2,860
<i>Cookpot of roasted figs, fig tree leaf ice cream</i>	
2022 Muscat de Beaumes - de - Venise - Domaine des Bernardins - 75ml	¥1,980
Profiteroles, sauce au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo	¥3,630
glace vanille	
<i>Profiteroles, chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo sauce, vanilla ice cream</i>	
+ ¥880	
Quinta do Noval 10 Years Old Ta - 45ml	¥2,750

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.