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 ¥4,400
Free-range chicken and foie gras pâté en croûte, pickles
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 ¥4,400
Girandole Signature salad, confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables
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 ¥5,500
Chestnut flour ravioli, seasonal mushrooms and delicate broth
+ ¥1,100
2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml ¥3,850

Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort ¥4,400
Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream
2023 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml ¥3,080

Poireaux tièdes fondants, poutargue, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne ¥4,290
Tender warm leeks, bottarga, grainy mustard vinaigrette
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 ¥4,400
Stuffed vegetables as we love it in Provence
2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml ¥3,850

Velouté de butternut truffé, graines de courges ¥4,400
Truffled butternut squash velouté, gourd seeds
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 ¥5,280
Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb pesto
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml ¥3,080

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et Comté, jus des bardes ¥5,830
Seared sea scallops, cauliflower and Comté, beard jus
2024 Languedoc - IGP Pays d'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand - 125ml ¥3,300

Onagadai au naturel, céleri rave, réduction d'une matelote ¥6,270
Onagadai in it natural way, celeriac, matelote reduction
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 ¥10,560
Gourmet vol-au-vent of lobster, veal sweetbread and chicken quenelle, lightly creamy homardine
+ ¥3,300
2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml ¥3,190

Chevreuil au sautoir, betteraves de saison, sucs de cuisson ¥6,600
Seared venison, seasonal beetroot, cooking jus
2023 Languedoc - Minervois - Les Fontanilles A. Gros & J.P. Tollot - 125ml ¥2,530

Carré d'agneau au four, aubergine fondante, condiment moutardé ¥7,260
Oven-baked rack of lamb, tender aubergine, mustard condiment
2022 Rhône - Crozes-Hermitage - Alain Graillot - 125ml ¥5,720

Filet de bœuf wagyu rôti, gratin de macaronis, sauce aux poivres ¥8,800
Roasted wagyu beef tenderloin, macaroni au gratin, peppercorn sauce
+ ¥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
French and Japanese cheese selection

+ ¥550
2019 Bordeaux - Saint-Emilion - Château de Ferrand - 125ml ¥4,620

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille ¥2,860
Rum savarin, vanilla Chantilly

2020 Sauternes - Castelnau de Suduiraut - 75ml ¥2,420

Crêpe soufflée au Grand Marnier ¥2,860
Grand Marnier souffléed crêpe

2017 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml ¥3,740

Far breton aux pruneaux d'Agen, sorbet fromage blanc ¥2,860
Dried plum from Agen Far breton cake, fromage blanc sorbet

2022 Vouvray - Clos du Bourg - Demi-sec - Domaine Huet - 125ml ¥4,290

Nougat glacé pistache et amande, sorbet kumquat ¥3,630
Pistachio and almond iced nougat, kumquat sorbet

2022 Muscat de Beaumes de Venise - Domaine des Bernardins - 75ml ¥1,980

Profiteroles, sauce au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo glace vanille ¥3,630
Profiteroles, chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo sauce, vanilla ice cream

+ ¥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.