DÎNER
ディナー

« 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 + DESSERT + CAFÉ
前菜 + メインディッシュ + デザート + コーヒー
¥11,000

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
¥13,860

ENTRÉE + 2 PLATS PRINCIPAUX + DESSERT + CAFÉ
前菜 + メインディッシュ 2 品 + デザート + コーヒー
¥16,830

Nous avons sélectionné pour vous, un accord idéal
sur l'ensemble de nos plats
おすすめのワインペアリングもあわせてご参照ください。

Entrée / 前菜

Pâté en croûte de volaille fermière et foie gras, pickles ¥4,400
地鶏とフォアグラのパテアンクルート 季節野菜のピクルス
2022 Beaujolais - Fleurie - Clos de La Roilette - 125ml ¥2,200

Salade Girandole, ventrêche de thon confite, œuf de caille, ¥4,400
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
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
栗粉のラビオリ 旬の茸 茸のブイヨン
+ ¥1,100
2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml ¥3,850

Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort ¥4,400
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
2023 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml ¥3,080

Poireaux tièdes fondants, poutargue, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne ¥4,290
ポワローのヴィネグレット ボッタルガ 粒マスタード
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
野菜のプティ ファルシ（無 玉葱 ズッキーニ）プロヴァンス風
2023 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Château d'Esclans - 125ml ¥3,850

Velouté de butternut truffé, graines de courges ¥4,400
クルジュのヴルーテ フレッシュ黒トリュフ クルジュの種
2022 Bourgogne - Saint Aubin 1er cru
Murgers des Dents de Chien - Domaine Larue - 125ml ¥5,280

Plat Principal / メインディッシュ

Cookpot de petit épeautre et légumes de saison, pesto d'herbes ¥5,280
スペルト小麦と季節野菜のクックポット ハーブのコンディモン
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml ¥3,080

Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et Comté, jus des bardes ¥5,830
帆立貝のドレ カリフラワーとコンテのグラタン 帆立のジュ
2024 Languedoc - IGP Pays d'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand - 125ml ¥3,300

Onagadai au naturel, céleri rave, réduction d'une matelote ¥6,270
オナガダイのフィレ 根セロリ マトロートのレデュクション
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
オマール海老 リードヴォー 鶏肉のクネルのヴォロヴァン
軽やかなクリーミーオマールディーヌ
+ ¥3,300
2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml ¥3,190

Chevreuil au sautoir, betteraves de saison, sucs de cuisson ¥6,600
蝦夷鹿のソテー 季節のビーツ 鹿のジュ
2023 Languedoc - Minervois - Les Fontanilles A. Gros & J.P. Tollot - 125ml ¥2,530

Carré d'agneau au four, aubergine fondante, condiment moutardé ¥7,260
仔羊背肉のオーブン焼き 茄子のフォンダン
マスタードのコンディモン 仔羊のジュ
2022 Rhône - Crozes-Hermitage - Alain Graillot - 125ml ¥5,720

Filet de bœuf wagyu rôti, gratin de macaronis, sauce aux poivres ¥8,800
和牛フィレ肉のロティ マカロニグラタン 黒胡椒ソース
+ ¥1,650
2020 Bourgogne - Fixin - Crais de Chêne - René Bouvier - 125ml ¥2,860

Fromage et Dessert / フロマージュとデザート

Fromage de France et du Japon ¥3,300
フランス産と国産のフロマージュ
+ ¥550

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

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille ¥2,860
ラム酒のサヴァラン バニラのシャンティイ

Rhum HSE X.O - 45ml ¥2,420

Crêpe soufflée au Grand Marnier ¥2,860
クレープスフレ オ グランマルニエ

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

Far breton aux pruneaux d'Agen, sorbet fromage blanc ¥2,860
アジャン産プルーンのファーブルトン フロマージュブランのソルベ

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

Nougat glacé pistache et amande, sorbet kumquat ¥3,630
アーモンドとピスタチオのヌガーグラッセ 金柑のソルベ

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
プロフィットロール アラン デュカスの工房のソース オ ショコラ
バニラアイスクリーム
+ ¥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.
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。