

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 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	¥4,400 ¥2,200
Salade Girandole, ventrêche 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 鶏の卵 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	¥4,400 ¥1,980
Raviolis à la farine de châtaigne, champignons de saison et fin bouillon 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	¥5,500 ¥3,850
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 2023 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥4,400 ¥3,080
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 2024 Loire - Montlouis-sur-Loire - Clos Michet - Domaine de la Taille aux Loups - 125ml	¥4,290 ¥4,180
Petits farcis de légumes comme on les aime en Provence 野菜のプティ ファルシ (蕪 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	¥4,400 ¥1,980
Velouté de butternut truffé, graines de courges クルジュのヴァルーテ 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	¥4,400 ¥5,280

Plat Principal / メインディッシュ

Cookpot de petit épeautre et légumes de saison, pesto d'herbes 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	¥5,280
2023 Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml	¥3,080
Noix de Saint-Jacques dorées, chou-fleur et Comté, jus des bardes 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	¥5,830
2024 Languedoc - IGP Pays d'Oc - Cigalus - Gérard Bertrand - 125ml	¥3,300
Onagadai au naturel, céleri rave, réduction d'une matelote 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	¥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 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	¥10,560
2023 Bourgogne - Pouilly-Fuissé - Louis Latour - 125ml	¥3,190
Chevreuil au sautoir, betteraves de saison, sucs de cuisson 蝦夷鹿のソテー 季節のビーツ 鹿のジュ	¥6,600
2023 Languedoc - Minervois - Les Fontanilles A. Gros & J.P. Tollot - 125ml	¥2,530
Carré d'agneau au four, aubergine fondante, condiment moutardé 仔羊背肉のオープン焼き 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	¥7,260
2022 Rhône - Crozes-Hermitage - Alain Graillot - 125ml	¥5,720
Filet de bœuf wagyu rôti, gratin de macaronis, sauce aux poivres 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	¥8,800
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 フランス産と国産のフロマージュ + ¥550	¥3,300
2019 Bordeaux - Saint-Emilion - Château de Ferrand - 125ml	¥4,620
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 Rhum HSE X.O - 45ml	¥2,860 ¥2,860
Crêpe soufflée au Grand Marnier クレープスフレ オ グランマルニエ 2017 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml	¥2,860 ¥3,740
Far breton aux pruneaux d'Agen, sorbet fromage blanc 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	¥2,860 ¥4,290
Cookpot de figes rôties, crème glacée aux feuilles de figuier ローストいちじくのクックポット イチジクの葉のアイスクリーム 2022 Muscat de Beaumes - de - Venise - Domaine des Bernardins - 75ml	¥2,860 ¥1,980
Profiteroles, sauce au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo glace vanille 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	¥3,630
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。