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

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

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 鶉の卵 タジャスカオリーブ アンチョビ 季節野菜

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

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 ボッタルガ 粒マスタード

Velouté de butternut truffé, graines de courges
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

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

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 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

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

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

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

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

Carré d'agneau au four, aubergine fondante, condiment moutardé
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

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

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

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

Nougat glacé pistache et amande, sorbet kumquat
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