



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

Pressée de foie gras et volaille, brioche dorée ¥4,400
Duck foie gras and chicken layers, toasted brioche
2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml ¥3,740

Salade Girandole, ventrèche de thon confite, œuf de caille, ¥4,180
olives taggiasche, anchois et légumes de saison
Girandole Signature salad, confit tuna belly, quail egg,
taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables
2024 Provence - Côtes de Provence - Whispering Angel - Caves d'Esclans - 125ml ¥1,980

Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf ¥5,500
Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé
+ ¥1,100
2022 Languedoc - Corbières - Domaine de Villemajou - 125ml ¥1,980

Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort ¥4,290
Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream
2022 Loire - Pouilly-Fumé - Terres Blanches - Pascal Jolivet - 125ml ¥3,080

Asperges vertes servies tièdes, poutargue, sabayon acidulé ¥4,400
Warm green asparagus, bottarga, tangy zabaglione
2023 Bordeaux Blanc Sec - Lions de Suduiraut - 125ml ¥2,310

Velouté de petits pois rafraîchi, fromage frais et citron confit, caviar Kristal ¥5,280
Chilled green pea velouté, fresh cheese and confit lemon, Kristal caviar
2021 Pinot Gris - Cuvée Albert - Albert Mann - 125ml ¥3,080

Soufflé renversé aux fromages ¥4,180
Upside down cheese soufflé
2023 Chablis 1er Cru - Fourchaume - Simonnet Febvre - 125ml ¥3,960

Plat Principal / Main

Cookpot de petit épeautre, légumes de saison, condiment herbacé ¥5,280

Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb condiment

2022 Alsace - Riesling - Domaine Albert Mann - 125ml ¥2,860

Noix de Saint-Jacques au sautoir, asperges blanches, réduction iodée ¥6,820

Seared sea scallops, white asparagus, iodized reduction

2023 Chablis 1er Cru - Fourchaume - Simonnet Febvre - 125ml ¥3,960

Hata rôti, artichauts, jus d'une barigoule ¥6,600

Roasted Hata, artichokes, barigoule jus

2023 Provence - Bandol - Château de Pibarnon - 125ml ¥3,850

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes, délicate homardine ¥10,010

Cookpot of lobster and tender tiny potatoes, delicate homardine

+ ¥3,080

2019 Bourgogne - Savigny-lès-Beaune - Louis Latour - 125ml ¥2,970

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et morilles, ¥7,810

sucs de cuisson crévés au vin jaune

Chicken, veal sweetbread and morel gourmet vol-au-vent, creamy cooking jus with vin jaune

2023 Bourgogne - Meursault - Cuvée Vieilles Vignes - Domaine Dupont-Fahn - 125ml ¥4,840

Canard Aichi en dolce forte, effiloché des cuisses et navets en salade ¥9,900

Dolce forte style Aichi duck, shredded leg and turnip salad

+ ¥1,650

2021 Rhône - Châteauneuf-du-Pape - Télégramme - Vieux Télégraphe - 125ml ¥3,520

Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres ¥8,800

Roasted wagyu beef tenderloin, potato purée, peppercorn sauce

2018 Saint-Emilion - Château de Ferrand - 125ml ¥4,400

Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

Fromage de France et du Japon ¥3,300

French and Japanese cheese selection

+ ¥550

2018 Saint-Emilion - Château de Ferrand - 125ml ¥4,400

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille ¥2,860

Rum savarin, vanilla Chantilly

Rhum HSE X.O - 45ml ¥2,860

Crêpe soufflée au Grand Marnier ¥2,860

Grand Marnier souffléed crêpe

2019 Sauternes - Château Suduiraut - 75ml ¥3,740

Coupe fraise Melba à notre façon ¥2,860

Strawberry Melba our way

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

Tarte briochée à la rhubarbe, crème au lait ribot ¥2,860

Rhubarb brioche tart, butter milk cream

2017 Gewurztraminer - Vendanges Tardives - Trimbach - 75ml ¥3,300

Orange sanguine, confite, crue et glacée ¥2,860

Blood orange, confit, raw and iced

2021 Pinot Gris - Cuvée Albert - Albert Mann - 75ml ¥1,980

Soufflé au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse à Tokyo, glace café ¥3,630

Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo soufflé, coffee ice cream

+ ¥880

10yrs Port - Tawny - Quinta do Noval - 75ml ¥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.