

DÉJEUNER

« 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 + CAFÉ ou PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
STARTER + MAIN + COFFEE or MAIN + DESSERT + COFFEE
¥7,480

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
STARTER + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥8,800

2 ENTRÉES + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + CAFÉ
2 STARTERS + MAIN + DESSERT + COFFEE
¥11,000

Entrée / Starter

Salade Girandole, ventrêche de thon confite, œuf de caille,
olives taggiasche, anchois et légumes de saison
Girandole Signature salad
confit tuna belly, quail egg, taggiasca olives, anchovies and seasonal vegetables

Raviolis de foie gras de canard, fin consommé de bœuf
Duck foie gras raviolis, delicate beef consommé
+ ¥1,100

Dos de saumon fumé par nos soins, crème citron/raifort
Home smoked back of salmon, lemon and horseradish cream

Asperges vertes servies tièdes, poutargue, sabayon acidulé
Warm green asparagus, bottarga, tangy zabaglione

Velouté de petits pois rafraîchi, fromage frais et citron confit
Chilled green pea velouté, fresh cheese and confit lemon

Soufflé renversé aux fromages
Upside down cheese soufflé

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

Plat Principal / Main

Cookpot de petit épeautre, légumes de saison, condiment herbacé
Cookpot of small spelt and seasonal vegetables, herb condiment

Noix de Saint-Jacques au sautoir, asperges blanches, réduction iodée
Seared sea scallops, white asparagus, iodized reduction

Hata rôti, artichauts, jus d'une barigoule
Roasted Hata, artichokes, barigoule jus

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes, délicate homardine
Cookpot of blue lobster and tender tiny potatoes, delicate homardine
+ ¥3,080

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et morilles, sucs de cuisson crévés au vin jaune
Chicken, veal sweetbread and morel gourmet vol-au-vent, creamy cooking jus with vin jaune

Canard Tsukuba en dolce forte, effiloché des cuisses et navets en salade
Dolce forte style Tsukuba duck, shredded leg and turnip salad

Filet de bœuf rôti, pomme purée, sauce aux poivres
Roasted beef tenderloin, potato purée, peppercorn sauce
+ ¥1,100

Fromage et Dessert / Cheese and Dessert

Fromage de France et du Japon
French and Japanese cheese selection
+ ¥550

Savarin au rhum, Chantilly à la vanille
Rum savarin, vanilla Chantilly

Crêpe soufflée au Grand Marnier
Grand Marnier souffléed crêpe

Coupe fraise Melba à notre façon
Strawberry Melba our way

Tarte briochée à la rhubarbe, crème au lait ribot
Rhubarb brioche tart, butter milk cream

Orange sanguine, confite, crue et glacée
Blood orange, confit, raw and iced