

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

Salade Girandole, ventrèche 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 de foie gras de canard, fin consommé de bœuf
鴨フォアグラのラビオリ 牛肉のコンソメ仕立て
+ ¥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

Asperges vertes servies tièdes, poutargue, sabayon acidulé
グリーンアスパラガス ポッタルガ 酸味のきいたサバイヨンソース

Velouté de petits pois rafraîchi, fromage frais et citron confit
グリーンピースの冷製ヴルーテ フロマージュ・フレとレモンのコンフィ

Soufflé renversé aux fromages
フロマージュのスフレランヴェルセ

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, légumes de saison, condiment herbacé
スペルト小麦と野菜のクックポット ハーブのコンディモン

Noix de Saint-Jacques au sautoir, asperges blanches, réduction iodée
帆立貝のソテー ホワイトアスパラガス 磯の香りのレデュクション

Hata rôti, artichauts, jus d'une barigoule
ハタのロティ アーティチョーク バリグールのジュ

Cookpot de homard bleu et pommes de mer fondantes, délicate homardine
オマールブルーのクックポット じゃがいものフォンダン オマルディーヌソース
+ ¥3,080

Vol-au-vent gourmand de volaille, ris de veau et morilles, sucs de cuisson crévés au vin jaune
鶏肉 リードヴォー モリユ茸のヴォロヴァン ヴァンジョーヌで仕上げたクリーミーなジュ

Canard Tsukuba en dolce forte, effiloché des cuisses et navets en salade
筑波鴨のドルチェ・フォルテ仕立て 腿肉のエフィロシェと蕪のサラダ

Filet de bœuf wagyu rôti, pomme purée, sauce aux poivres
国産牛フィレ肉のロティ ポムピュレ 胡椒のソース
+ ¥1,100

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

Coupe fraise Melba à notre façon
苺のメルバ

Tarte briochée à la rhubarbe, crème au lait ribot
リユバールのブリオッシュタルト レリボーのクリーム

Orange sanguine, confite, crue et glacée
ブラッドオレンジのデクリネゾン