



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### VERSAILLES

#### HIOUGIGAI ET PALOURDE ROYALE

*marinée au citron Meyer, salade de radis relevé de poivre long & écume d'oseille*

ヒオウギ貝とミル貝のビネグレットマリネ

爽やかなオゼイユのエキューム



#### SOLE

*en mille-feuille nappée à la Grenobloise, cornets de carottes de couleurs & sauce*

*Choisy au raifort*

グルノーブル風 舌平目のミルフィーユ

彩り豊かなキャロットコルネとショワジーソース



#### CANETON

*au vieux Madère, pomme de terre fondant aux morilles & oignon nouveau  
caramélisé*

幼鴨のロースト マデイラソース

モリーユ茸と新ジャガイモのフォンダン



#### SAVARIN

*au levain naturel imbibé à la fleur de sureau & mousse de litchi*

優美なエルダーフラワー香るサヴァランとライチのムース



#### LES PETITES DOUCEURS

*Thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique*

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥13,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## LOUIS XV

### OMBLE CHEVALIER

*à la cressonnière, crémeux Crécy à la cardamome verte & pétales de courgettes garnies*

オンブルシュヴァリエのショーフロア  
香気なムースクレシーと旬菜のラヴィオリ



### RIS DE VEAU

*braisé façon Cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée l'oignon fumé*  
リ・ドゥ・ヴォーと車海老のカルディナール 燻香ビスクソース



### MÉROU

*à l'Argenteuil, quartier de fenouil braisé aux citrons confits & éclats d'olives noires*  
ハタのポワレ ホワイトアスパラガスのヴルール

新ジャガイモのコンフィとフヌイユのブレゼ シトロンの芳香



### AGNEAU DE LAIT

*en canon façon Pascaline, jeune carotte mijotée au pied paquets & jus de navarin*  
フランス産乳飲み仔羊のパスカリーヌ ナヴァランソース

OU /又は

### CANETON

*sauce Robert montée au beurre de Montpellier*  
*cannelloni de radis garni de girolles aux sucs de tomates*

幼鴨のロースト モンペリエ風ロベールソース

初夏の野菜とジロール茸のカネロニ



### CHOCOLAT ITAKUJA

*Pur Brésil en suprême, mangue rôtie au rhum & crème glacée au cacao*

パッション風味のイタクジャショコラのムース

ラム香るマンゴーのニョッキとカカオのアイスクリーム



### LES PETITES DOUCEURS

*tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique*

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥25,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)