



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

ESPRIT de PARIS

トゥールダルジャン東京

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2018年4月25日(水)～2018年5月29日(火)

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

HOMARD BLEU

en carpaccio et caviar osciètre, folie de radis assaisonnés de vinaigrette à la mangue

オマール海老とオシエトラキャヴィア
色彩豊かな根菜とマンゴーのヴィネグレット
¥7,800

FOIE GRAS

des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé

冷製フォアグラ
トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風
¥6,200

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace et blini, grand service à la Russe

オシエトラキャヴィア
ブリニ添え クラシックスタイル
¥24,000

POISSON

BROCHET

en savarin gratiné, queues d'écrevisses et sauce verte du Maraîcher

ブロッシェムースのグラティネ
エクルヴィスとソース マレシエール
¥4,500

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double et demi-sphère de céleri rave garnie d'haricot vert au raifort

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ
¥2,200

CANETONS

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec la sauce pressée Traditionnelle liée au foie

クラシックソース フレデリック・ドゥレール

OU / 又は

MARCO POLO

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de mutiple poivres

マルコポーロ

OU / 又は

MARJOLAINE

cannelloni de navet farci d'un ragoût de fèves et pétales de fleurs

マジョラムソース

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée jus au beurre d'herbes du jardin

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

POUR COMMENCER

前菜

OMBLE CHEVALIER *mi-cuit, crémeux de brocoli à l'oseille et éclats d'oignons rouges*
オンブルシュヴァリエのショーフロワ ブロッコリーとオゼイユのムース
¥4,800

FOIE GRAS *glacé en gelée marbrée de Sauternes et rhubarbe, artichauts à la grecque*
フォアグラのテリーヌ ルバーブとソーテルヌのジュレ アーティチョークと共に
¥4,600

COUTEAU ET SAZAË *fumés au bois de cerisier, bavaroise de fenouil au safran et vinaigrette perlée d'ail Sainte Victoire*
桜の薫香 マテ貝とサザエ サフラン風味のフヌイユのバヴァロア
¥4,500

AORI-IKA ET CAVIAR OSCIÈTRE *kagafutokyuri mariné au yaourt acidulé maison et asperges violettes en copeaux*
アオリイカとオシエトラキャヴィア 加賀太キュウリのマリネとアスパラガスのコポー
¥5,500

FOIE GRAS *à la sauce vin jaune, mijotée de petits pois aux morilles et échalotes confites*
フォアグラソテー グリーンピースとモリーユ茸のジュラワインソース
¥4,800

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE *pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches*
茹でたてのフランス産ホワイトアスパラガス シトロン風味のムースリーヌ
¥3,500

LE POTAGE

スープ

ASPERGES BLANCHES *en velouté, matignon de légumes et quartiers d'artichauts en barigoule*
ホワイトアスパラガスのヴルーテ アーティチョークのバリグールと共に
¥2,800

LA MER

魚料理

MÉBARU *au jus monté de cresson, tranche d'aubergine au consommé et Konatsu*
メバルのポワレ ナスのブレゼにのせた柑橘とクレソンソース
¥4,800

HOMARD BLEU *rôti, laitue braisée farcie de ris de veau et coudes de crustacés*
オマール海老のロースト リドヴォーとリーフレタスのファルシ
¥6,800

AMADAI *en écaille dans un consommé Floréal, pointes d'asperges blanche et navet*
甘鯛エカイユ仕立て 季節野菜とホワイトアスパラガスのナージュ
¥6,000

LA PRAIRIE

肉料理

AGNEAU DE LAIT *en déclinaison, palets de royale de petits pois et chou de Bruxelles au pied paquet*
フランス産乳飲み仔羊 芽キャベツとグリーンピースのロワイヤル
¥8,800

PIGEON *en suprême laqué d'épices douces, pommes de terre fondantes aux baies noires et sa cuisson*
ピジョンのロースト エピス仕立て ポテトのフォンダンとベリー添え
¥6,800

FILET DE BŒUF JAPONAIS *à la sauce Robert, petits radis glacés et mousseline de chou-fleur caramélisé*
黒毛和牛フィレ肉 ロベールソース 根菜のグラッセとカリフラワーのムースリーヌ
¥15,000

LES ALPAGES

Affinés par Philippe Olivier, notre fromager-affineur

LE PLATEAU DU FROMAGER

sélection des terroirs au fil des saisons

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,000

LES TRADITIONS

CRÊPES

Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Papouasie
クレープフランベ ベルエポック ピンクグレープフルーツの雫

¥2,400

SOUFFLÉ

citron, ananas marinés au basilic et sorbet fraise des Bois
レモンとパイナップルのスフレバジル風味

¥2,400

LES DOUCEURS

PERLES NACRÉE

au lait d'amande au coeur coulant caramélisé de passion et sorbet à la banane rôtie
真珠の煌き

アーモンドミルクとキャラメルパッションのバヴァロア

¥2,200

RHUBARBE

cuite dans un mirliton, quartiers de fraise en épi et dacquoise à la noisette
ルバーブのミルリトン

苺とヘーゼルナッツのダコワーズと共に

¥2,200

PAMPLEMOUSSE BLANC ET ROSE

en carpaccio, streussel à la fleur de thym et sorbet à la menthe
グレープフルーツのカルパッチョ

タイム香るサブレとミントのシャーベット

¥2,200

CHOCOLAT ILLANKA

comme un mille-feuilles, biscuit moelleux à l'infusion de verveine et glace au kirsch
チョコレート イランカのミルフィーユ

赤いフルーツのコンフィチュールとキルシュのアイスクリーム

¥2,200

BRIOCHE ET PAINS

Elaborés par nos Maîtres boulangers et cuits dans notre four

Brioche au beurre, Pain au levain naturel maison, Mini baguette parisienne, Pain traditionnel,

Pain aux figues et raisins secs

ブリオッシュ 自家製天然酵母パン ミニバゲット トラディション

セミドライフルーツとクルミのライ麦パン

BOUTE-HORS

Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin

INFUSION D'HERBES FRAÎCHES

フレッシュハーブティ

¥1,500

CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU

コーヒー, エスプレッソ

THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING

アッサム, アールグレイ, ダージリン

¥1,200