



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

À LA TABLE des 3 EMPEREURS

三皇帝の食卓

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年5月31日(木)～2018年6月17日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年5月31日(木)～2018年6月17日(日)

VERSAILLES

SAINT JACQUES

en médaillons, macédoine de légumes relevée de raifort et de coriandre

帆立貝のメダイヨンとバヴァロア

レフォールと野菜のカネロニ

SAUMON

en croûte de basilic, caviar de courgettes sous une émincée d'artichaut et jus tomate aux câpres

サーモン

バジルのクルート 黒オリーブとアーティチョークのベール

SUPRÊME DE PINTADE

rôtie fourrée de citron confit et petits radis braisés au vinaigre de framboise

パンタードのロースト レモン風味

芽キャベツと腿肉のラゲー

OU / 又は

CANETON

à la sauce navarin, petites aubergines au jus et farcies de mousserons aux fines herbes

幼鴨のロースト ナヴァランソース

ナスのブレゼとムスロン茸のファルシ

CAFÉ

onctueux en suprême, crumble à la nougatine de noix de pécan et glace cardamome verte

滑らかなコーヒームース

ペカンナッツのサブレとカルダモンアイスクリーム

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 ¥9,000 Per person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

NOTRE DAME

TACHIUO ARGENTÉ

sur un coulis de roquette, salade de girolles à l'aneth et échalote confite

太刀魚のショーフロワ

ジロール茸のマリネとルッコラソース

FILET DE SOLE

Cardinal aux écrevisses et zèbré à la sauce encre de seiche

舌平目のファルシとエクルヴィスのカルディナル風

OSEILLE

en velouté façon Claudius Burdel, royale de petits pois garnie de crème aigre

オゼイユのヴルーテ クローディアス・バーデル風

FILET DE VEAU DE FRANCE

dorée au sautoir, coeur de sucrine braisée et jus à l'ail Sainte Victoire

フランス産仔牛フィレ肉

シュクリーヌのブレゼと共に

OU / 又は

CANETON

en ravigote, éclats d'oignons cuits en papillote et jardinière de légumes

幼鴨のロースト ラヴィゴットソース

ジャルディニエール添え

BABA

au jus de fruits rouges rébaussé à l'eau de vie de framboises sauvages et gelée d'hibiscus

赤いフルーツのババ

ラズベリーブランデーとハイビスカスのジュレ

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 ¥15,000 Per person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

CHAMPS-ÉLYSÉES

TACHIUO ARGENTÉ

sur un coulis de roquette, salade de girolles à l'aneth et échalote confite

太刀魚のショーフロワ

ジロール茸のマリネとルッコラソース

FILET DE SOLE

Cardinal aux écrevisses et zèbré à la sauce encre de seiche

舌平目とエクルヴィスのカルディナル風

OSEILLE

en velouté façon Claudius Burdel, royale de petits pois garnie de crème aigre

オゼイユのヴルーテ クローディアス・バーデル風

CANETON MARCO POLO

PREMIER SERVICE : LE FILET

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

幼鴨のロースト マルコポーロ

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé

petite caillette glacée et 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

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

ピンククレープフルーツの雫

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 ¥22,000 Per person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)

本メニューにつきましては、お二人様よりのご注文をお願い申し上げます。