



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

LA TERRASSE

ラ・テラス プロヴァンスで過ごす夏

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年7月5日(木)～2018年8月26日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年7月5日(木)～2018年8月26日(日)

VERSAILLES

KÉGANI

en compression, courge spaghetti au suc de crustacés et écume de court bouillon

毛蟹

金糸瓜のニース風 エキュームと共に

LOUP DE MER

grillé, petit fenouil à la Provençale et pistou de marjolaine au citron confit

スズキのグリエ

フヌイユのプロヴァンス風 マジョラムソース

PIGEON

en suprême, barbajuan aux légumes du soleil lié à la burrata et jus de baie de mai au carvi

ピジョンのロースト

夏野菜とブッラータのラヴィオリ バルバジュアン

OU / 又は

CANETON

calissons de panisses aux herbes de notre jardin et sauce aux pieds paquets

幼鴨のロースト

庭園のハーブ香るパニスのガレット

CERISE

juste posée sur une tarte au fromage, sablé à la fleur de sel et sorbet myrtille

チェリーフランベとタルトフロマージュ

ブルーベリーシャーベット添え

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. 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 ¥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

OURSIN

sur une gelée de concombre au coriandre, caviar d'aubergines acidulé et mousse de chèvre frais

海胆

シェーブブルームースとコリアンダー風味のジュレ

POIVRON JAUNE

en velouté froid, mini ratatouille aux câpres et jambon de la Vallée des Aldudes

パプリカの冷製スープに添えた生ハムとラタトゥイユ

BOUILLABAISSE

Méditerranée aux poissons de roche poêlés et coulis aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

AGNEAU DE SISTERON

rôti dans une persillade, tourte de blettes et sauce à l'huile d'argan

フランス産仔羊のロースト

アルガンソースとブレットのトゥルト

OU / 又は

CANETON

au Binchotan, cylindre de pommes de terre farcie de chorizo et sauce aux légumes fumés

幼鴨の備長炭グリエ

チョリソーのファルシと薫香ソース

MELON

sur un lit de lait tonka à la fleur d'oranger, sorbet pastèque au citron vert et gingembre

メロン

トンカ豆のブランマンジェとライム香るスイカのシャーベット

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. 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 ¥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

OURSIN

sur une gelée de concombre au coriandre, caviar d'aubergines acidulé et mousse de chèvre frais

海胆

シェーブブルームースとコリアンダー風味のジュレ

POIVRON JAUNE

en velouté froid, mini ratatouille aux câpres et jambon de la Vallée des Aldudes

パプリカの冷製スープに添えた生ハムとラタトゥイユ

BOUILLABAISSE

Méditerranée aux poissons de roche poêlés et coulis aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

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

Thé mélange T.A. 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 ¥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。