



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

Dîner Grand Carte

2018年7月4日(水)～2018年8月28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, bavarois de fenouil au safran et tartare d'avocat
オマール海老とオシェトラキャヴィア
サフラン香るフヌイユのバヴァロアとアヴォカド
¥7,800

FOIE GRAS

des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé
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
オシェトラキャヴィア クラシックスタイル
¥24,000

POISSON

BROCHET

en quenelles nappées d'une sauce calamar, Yari-ika farci d'aubergines et copeaux de poutargue
ブロッシェムース
ヤリイカのファルシとカラスミのコポー
¥4,500

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, rouleaux de pousse de maïs garnie et feuilles de pourpier
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

BORDELAISE

Servie avec ses pommes soufflées
芳醇なボルドーワインソース

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

BINCHOTAN

cylindres de pommes de terre farcies de chorizo et sauce aux légumes fumés
備長炭グリエ 薫香ソース

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

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
¥4,300

FOIE GRAS *à la pêche blanche, quartiers de fenouil à la sauce César et aneth*
フォアグラテリーヌ 白桃とフヌイユのセザール風
¥4,600

OURSIN *sur une gelée de concombre au coriandre, caviar d'aubergines acidulé et mousse de chèvre frais*
海胆 シェーブブルムースとコリアンダー風味のジュレ
¥5,000

FOIE GRAS *aux olives de Sospel, éclats de pissaladière et essence de chlorophylle de roquette*
フォアグラポワレ 黒オリーブソースとピサラディエール
¥4,500

ORMEAU ET CAVIAR *quinoa assaisonné comme un taboulé aux moules du Mont-Saint-Michel et bavarois marinière*
鮑とオシエトラキャヴィア モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール
¥8,500

LE POTAGE

スープ

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
¥2,300

LA MER

魚料理

HOMARD BLEU *rôti au beurre d'abricots semi confits, haricots verts et pommes de terre rissolées au lard fumé*
オマール海老のロースト アプリコット風味
¥6,800

ROUGET DE FRANCE *poêlé, artichauts à l'anchoïade et sauce au maïs parfumé de thym citron*
ルージェ レモンタイムソースと旬野菜のアンショワイヤード
¥7,500

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
¥5,300

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
¥6,000

LA PRAIRIE

肉料理

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
¥6,800

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
¥8,800

FILET DE BŒUF JAPONAIS *calissons de panisses aux herbes de notre jardin et sauce aux pieds paquets*
黒毛和牛フィレ肉 庭園のハーブ香るパニスのガレット
¥15,000

LES ALPAGES

Affinés par Phillippe 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

LA TRADITION

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掬

¥2,400

SOUFFLÉ

Citron-ananas parfumé au basilic accompagné d'un sorbet fraises 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

PÊCHE

pêchée au Champagne rosé, crémeux vanillé au parfum de rose et compotée de rhubarbe

白桃のロゼシャンパーニュ風味 ルバーブのコンポートとローズ香るヴァニラムース

¥2,200

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

¥2,200

CHOCOLAT TANARIVA

Pur Madagascar en crème mentholée accentué de réglisse et biscotin d'Aix

マダガスカル産ミルクチョコレートムース ビスコッティとライムのジュレ

¥2,200

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

¥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をご用意しております。

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