



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2018

IMPRESSIONS de PARIS

34th ANNIVERSARY

トゥールダルジャン東京開業34周年アニバーサリー  
インプレッション ドゥ パリ

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年10月18日(木)～2018年11月18日(日)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

2018年10月18日(木)～2018年11月18日(日)

### VERSAILLES

#### ESCARGOTS DE MER "ISOTSUBU"

*cuits en marinère sur un coulis de brocolis et nuage de chou-fleur*

磯つぶ貝のマリニエールと軽やかなカリフラワーのムース

#### ITOYORI

*à la sauce chivry, navets boule d'or braisés et jeune poireaux grillés*

イトヨリ

根菜のブレゼとポワローのグリエ シヴリー風

#### PERDREAU

*en tourte avec une embeurrée de chou frisé au lard fumé et sauce raisin au verjus*

ペルドローのトゥルト

マスカットとヴェルジュのソース

OU / 又は

#### CANETON

*à la sauce daube, fines carottes et panais façon Vichy*

幼鴨のロースト

ドーブ風赤ワインソース キャロットとパースニップのヴィシー

#### MARRONS

*en barre gourmande sur un lit de coco, crémeux de bergamotte et gelée de rhum blanc*

マロンとココナッツのバヴァロア

ベルガモットクリームとラム酒のジュレ

#### 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

### YAGARA

*court-bouillonné, glacé de gelée de ratafia et bavarois de laitue*

ヤガラ

煌くラタフィアのジュレとバヴァロア ショワジー

### MÉROU

*petites ravioles du Dauphiné et quartiers d'artichauts "Stanley"*

ハタ

フロマージュのラヴィオリとアーティチョーク スタンリー風

### MARRONS

*en velouté, royale de romanesco et ragoût de trompettes de la mort*

マロンのヴルーテ

トランペット茸とロマネスコのロワイヤル

### VEAU DE FRANCE

*salsifis braisés au jus, gnocki de butternuts et champignon pied de mouton*

フランス産仔牛のロースト

西洋ゴボウのブレゼとバターナッツのニョッキ

OU / 又は

### CANETON

*au Madère, fines feuilles aux cèpes caramélisés et mousseline de carottes jaunes*

幼鴨のロースト

芳醇なマデラワインソースとセップ茸のタルト

### ANANAS

*en fine brunoise dans des chouquettes, mousseline à la pistache et sorbet goyave-litchi*

パイナップルのシューケット

ピスタチオのプラリネムースとグァバ・ライチのシャーベット

### 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

### YAGARA

*court-bouillonné, glacé de gelée de ratafia et bavarois de laitue*

ヤガラ

煌くラタフィアのジュレとバヴァロア ショワジー

### MÉROU

*petites ravioles du Dauphiné et quartiers d'artichauts "Stanley"*

ハタ

フロマージュのラヴィオリとアーティチョーク スタンリー風

### MARRONS

*en velouté, royale de romanesco et ragoût de trompettes de la mort*

マロンのヴルーテ

トランペット茸とロマネスコのロワイヤル

### 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 à la vanille*

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

### 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。