



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2018

LA TERRASSE

L'Automne

ラ・テラス Part II

プロヴァンス 初秋の訪れ

Dîner Menu

ディナーコース

2018年8月29日(水)～2018年10月2日(火)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Dîner Menu

ディナーコース

2018年8月29日(水)～2018年10月2日(火)

## HENRI III

### LANGUES D'OURSINS

*sur une galette de maïs garnie de poivron confit au parfum d'épices et d'avocat*

海胆

コーンのガレットとパプリカのカネロニ

### FOIE GRAS

*au muscat Beaumes de Venise, figues noires marinées et réduction de Banyuls*

冷製フォアグラと無花果のマリネ

バニユルス風味

### 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

ブレットのトゥルトとアルガンソース

OU / 又は

### CANETON

*tian de légumes à la Provençale, pistou herbes et sauce aux olives noires*

幼鴨のロースト

プロヴァンスの伝統ティアンとオリーブソース

### FRUIT DE LA PASSION

*dans l'exprit d'un Mont-Blanc, meringue croquante et pastille de rhum*

パッションフルーツとマンゴーのムース

マロンクリームとラム酒のジュレ

### 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 ¥18,000 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

## LOUIS XV

### ORMEAU ET CAVIAR

*quinoa assaisonné comme un taboulé aux moules du Mont-Saint-Michel et bavarois marinère*

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エール添え

### COURGETTE VERTE

*en gaspacho, royale de fromage de chèvre et tartare de radis pimentés*

ズッキーニのガスパチョ

シェーヴルのロワイヤルと共に

### FOIE GRAS

*grillé au binchotan, artichauts dans un jus de barigoule et éclats de jambon cru*

フォアグラの備長炭グリエ

生ハムとアーティチョークのバリグール

### HOMARD BLEU

*en médaillons, petites tomate garnie de ratatouille et coulis d'aioli aux crustacés*

オマール海老のメダイヨン

ラタトゥイユのファルシ アイオリ風味

### 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カリソン仕立て

OU / 又は

### CANETON

*au vieux Madère, fines feuille 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

### 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

### 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 ¥25,000 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

## LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

### HOMARD BLEU

*en carpaccio et caviar osciètre, poireau fondant en vinaigrette et nuage de chou-fleur*

オマール海老とオシエトラキャヴィア

ポワローとカリフラワーのムース パレット仕立て

### 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

### 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

### CANARD

*en consommé double, palet de patate douce et ragoût de courge à la sauge*

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

### 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

### POMME

*au miel, parfait de cidre et crème au calvados*

林檎のコンフィとカルヴァドスのブランマンジェ

### 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

### 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 ¥32,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)