



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

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年8月30日(木)～2018年9月22日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年8月30日(木)～2018年9月22日(日)

VERSAILLES

CREVETTE IMPÉRIALE ET SOT L'Y LAISSE

glacé de leurs sucs, risoni façon paëlla et chorizo du Pays Basque

巻海老とソリレスのグラッセ

チョリソーとパエリア風リゾーニ

AINAMÉ

meunière, tranche d'aubergine grillé farcie de tomate verte et sauce anchoïade

香ばしく焼き上げたアイナメのムニエル

茄子のグリエとトマトファルシ

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とブッラータのバルバジュアン

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カリソン仕立て

RAISIN MUSCAT

recouvé de nage gélifié de Sauternes, crème à l'amande douce et feuilleté légèrement poivrée

マスカット

巨峰のシャーベットとソーテルヌワインジュレのナージュ

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

SAZAÉ

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

サザエ

モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール添え

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

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 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

FIGUE

compotée dans un écrin de mousse à la violette et condiment de mûre

無花果

ムースに込めたコンポートとブラックベリーのリース仕立て

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

SAZAÉ

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

サザエ

モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール添え

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

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 mutiple 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 rosé 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

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。