



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

SAZAÉ

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

姫サザエ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。