



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

BLANCHE NEIGE de NOËL

トゥールダルジャン東京 ブランシュ ネージュドノエル

Menu Déjeuner

ランチコース

2018年12月6日(木)～2018年12月16日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年12月6日(木)～2018年12月16日(日)

VERSAILLES

POULARDE DE FRANCE

pressée, crémeux de céleri rave à la rémoulade et petit bouton au Muscadet

フランス産若鶏のプレッセ

ミュスカデ風味のシャンピニオンと根セロリのレムラード

SAINT PIERRE

à la Grenobloise, mousseline de cerfeuil tubéreux et gnokis de butternut

マトウダイのグルノーブル風

根セルフィーユのムースとバターナッツのニョッキ



PERDREAU

en tourte, embeurrée de chou frisé au lard fumé et sauce raisin au verjus

ペルドローのパイ包み焼き

マスカットとヴェルジュのソース

OU / 又は

CANETON

à la Bourguignonne, betteraves jaunes et éclats d'oignons à l'estragon

幼鴨のロースト

ブルゴーニュワインソースと根菜のラグー



PAIN D'ÉPICE DES FÊTES

juste rôti sur une couronne de crème d'orange et éclats de Nougat

パンデピスのサブレ

オレンジムースとヌガーのリース仕立て

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 ¥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
ランチコース

NOTRE DAME

HOKKIGAI

au jus de citron confit, palet de chou rave et bavarois de carottes à la marinière

北寄貝のシトロン風味

コールラビと滑らかなキャロットのバヴァロア

POISSON PLAT

meunière à la Normande, crémeux de chou-fleur caramélisé et poireau garni

カレイのノルマンディー風

滑らかなカリフラワーのムースと共に

CANARD

en consommé double, palets de patates douces et ragoût de courge à la sauge

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ



VEAU DE FRANCE

céleri rave cuit dans la crème au parfum de muscade et copeaux de Comté

フランス産仔牛のフィレ肉

根セロリとコンテのドフィノワーズ

OU / 又は

CANETON

cylindre de salsifi braisé garnie de chou à choucroute et sauce venaison

幼鴨のロースト

シュークルートをのせた西洋ゴボウのブレゼ



CARAMEL BLOND

en suprême, marmelade d'ananas parfumé de cardamome

キャラメルムース

パイナップルとカルダモンのマルムラード

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
ランチコース

CHAMPS-ÉLYSÉES

HOKKIGAI

au jus de citron confit, palet de chou rave et bavarois de carottes à la marinière

北寄貝のシトロン風味

コールラビと滑らかなキャロットのバヴァロア

POISSON PLAT

meunière à la Normande, crémeux de chou-fleur caramélisé et poireau garni

カレイのノルマンド風

滑らかなカリフラワーのムースと共に

CANARD

en consommé double, palets de patates douces 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 multiples 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、皆さまお揃いでのご注文をお願い申し上げます。

(お二人様より)