



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

HIVER

トゥールダルジャン東京

Menu Dîner

ディナーコース

2019年1月9日(水)～2019年2月28日(木)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2019年1月9日(水)～2019年1月31日(木)
2019年2月15日(金)～2019年2月28日(木)

HENRI III

TAÏRAGUI

cuits au jus de citron, demi lune de navet rouge garnie de pousses de colza
タイラギのレモンマリネ
菜の花と赤カブのファルシ

FOIE GRAS

et sa royale monté en millefeuille et chutney de pruneaux aux figues sèches
冷製フォアグラとソーテルヌのジュレ
プルーンと無花果のミルフィーユ

CABILLAUD

glacé d'un velours de pommes de terre fumées et marmelade de chou rouge
真鱈
赤キャベツと燻煙香るポテトのヴルーテ



PINTADE DE FRANCE

en soufflé puis glacée au jus de Chartreuse, éclats de légumes braisés
パンタード
シャルトリューズソースと冬野菜のブレゼ

OU / 又は

CANETON

aux épices d'hiver, radis blanc braisé roulé avec un subric d'épinards
幼鴨のロースト
根菜のシュブリックとエピス風味のソース



FRAISE AMAO

en ronde gourmande, mousseline à la pistache de Sicile et éclats de sablé Basque
あまおう
シチリア産ピスタチオのムースとサブレバスク

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

Dîner Menu

ディナーコース

2019年2月1日(金)～2019年2月14日(木)

SAINT VALENTIN

TAÏRAGUI

cuits au jus de citron, demi lune de navet rouge garnie de pousses de colza

タイラギのレモンマリネ
菜の花と赤カブのファルシ

FOIE GRAS

et sa royale monté en millefeuille et chutney de pruneaux aux figues sèches

冷製フォアグラとソーテルヌのジュレ
プルーンと無花果のミルフィーユ

CABILLAUD

glacé d'un velours de pommes de terre fumées et marmelade de chou rouge

真鱈
赤キャベツと燻煙香るポテトのヴルーテ

CANETON DE LA DÉESSE DE L'AMOUR

aux cassis, mini galette de pommes de terre et coque d'oignon garnie

幼鴨のロースト カシス風味
ポテトのガレットとオニオンファルシ

TIMBALE DE FRAISE

dans un coeur d'amoureux, chantilly de banane rôtie et sorbet Senga à la citronnelle

ハート奏でる苺のタンバル
グレープフルーツと生姜のハーモニー

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
ディナーコース

2019年1月9日(水)～2019年2月28日(木)

LOUIS XV

CRABE ZUWAI ET CAVIAR

dans une larme de betterave jaune et laitue asperge au pamplemousse rubis
ズワイ蟹とオシエトラキャヴィア
ちしゃとうと根菜のプレッセ 柑橘風味

FOIE GRAS

poêlé à l'orange dékopon, coque de choux de Bruxelles et nuage de farine de maïs
フォアグラのポアレ
滑らかなポレンタと甘美なデコポンのソース

KINMEDAI

dans une nage d'oignons caramélisés, batonnets de salsifis façon boulangère au lard poivré
金目鯛のナージュ
西洋ゴボウのブーランジェール風

CHOU-FLEUR

en velouté, royale de bulbe de lys et éclats de chou-fleur à la cardamome
カリフラワーのヴルーテ
百合根のロワイヤルと共に



FILET DE BŒUF JAPONAIS

spätzle liés à la joue confite comme une daube et larmes de topinambours
黒毛和牛フィレ肉
スペッツェルとドーブ風頬肉のプレゼ

OU / 又は

CANETON MARCO POLO

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



CHOCOLAT EQUATORIALE

biscuit au parfum de gingembre confit et glace à la noisette
エクアトリアルチョコレートと生姜のハーモニー
ヘーゼルナッツアイスクリーム添え

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

ディナーコース

2019年1月9日(水)～2019年2月28日(木)

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT TRUFFE NOIRE

HOMARD BLEU

en carpaccio agrémenté de mandarine à la truffe noire et calisson de céleri rave

オマール海老のカルパッチョ

柑橘と根セロリのカリソン トリュフ風味

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 gratinées, crémeux de topinambours à la truffe noire et coulis de soubise

ブロッシェムースのグラティネ

黒トリュフとトピナンプールの軽やかなソース

SALSIFIS

en velouté et ragoût d'oignons à l'Abondance et royale de pousses de colza

西洋ゴボウとトリュフのヴルーテ 菜の花のロワイヤル

CANETON AU DIAMANT NOIR

PREMIER SERVICE : LE FILET

sauce vin rouge liaison aux abats, mousseline de carottes et cornet de betterave

幼鴨と黒トリュフの饗宴

彩り豊かな根菜をちりばめて

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

SPHÈRE

chocolatée aux fruits rouges, sorbet au citron et gin

赤いフルーツとチョコレートのデュオ

CRÊPES

Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Madagascar

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)