



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

HIVER

トゥールダルジャン東京

Menu Dîner

ディナーコース

2018年12月18日(火)～2018年12月25日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

ディナーコース

2018年12月18日(火)～2018年12月25日(火)

NOËL DINER

HOMARD BLEU

en carpaccio, bavaroise de céleri rave à la rémoulade et caviar oscièrre

オマール海老のカルパッチョ

根セロリのバヴァロアとオシェトラキャヴィア

FOIE GRAS D'OIE

façon Opéra glacé de gelée de Sauternes, éclats de pain d'épices et kumquat

フォアグラのオペラ仕立て

ソーテルヌのジュレとパンデピス

TURBOT DE FRANCE

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

フランス産チュルポ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

BUTTERNUTS

en velouté au parfum de truffe blanche, petit oignon gratiné à l'Abondance

バターナッツとアルバ産白トリュフのヴルーテ



CHEVREUIL D'HOKKAÏDO

à la sauce Grand-Veneur, radis red et green meat confits au beurre de genièvre

蝦夷鹿のロースト

エピス香る根菜のコンフィとグラン ヴヌールソース

OU / 又は

CANETON

à la truffe noire, rouleaux d'endives braisées et chou rouge au poivre noir frais

幼鴨と黒トリュフの饗宴

ペリグーソースとアンディーブのブレゼ



FLOCON DE NOËL

mousseline au pralin accentuée d'une gelée aux deux citrons et sorbet Gin

スノークリスタル

ジンのシャーベットをのせたプラリネムースと柑橘のジュレ

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 ¥30,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)