



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5日(水)～2018年12月16日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年12月5日(水)～2018年12月16日(日)

HENRI III

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

FOIE GRAS

marbré, pommes confites au jus de grenade et crémeux de topinambours

フォアグラのマーブル仕立て

リンゴのコンフィとトピナンプールのムース

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



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 salsifis 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と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

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

2018年12月5日(水)～2018年12月16日(日)

LOUIS XV

YAGARA ET CAVIAR

court-bouillonné, glacé de gelée de ratafia et bavarois de laitue

ヤガラとオシェトラキャヴィア

煌くラタフィアのジュレとバヴァロア ショワジー

FOIE GRAS

poêlé à l'orange dékopon, coques de choux de Bruxelles et nuage de farine de maïs

フォアグラのポアレ

芽キャベツと滑らかなポレンタ デコポンのソース

HOMARD BLEU

à l'homardine, petites ravioles du Dauphiné et quartiers d'artichauts "Stanley"

オマール海老のメダイヨン

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

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



FILET DE BŒUF JAPONAIS

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

黒毛和牛フィレ肉

ブルゴーニュワインソースと根菜のラゲー

OU / 又は

CANETON MARCO POLO

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



CHOCOLAT ÉQUATORIAL

habité de rouge, coeur de pomme fondante au vin épicé et glace au vinaigre de cidre

エクアトリアルチョコレート

赤ワインマリネのリングとシールドルアイスクリーム

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

2018年12月5日(水)～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

フランス産チュルボ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プのブレゼ



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)