



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018～2019

HIVER

トゥールダルジャン東京

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2018年12月26日(水)～2019年1月6日(日)

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

CRABE TARABA

crémeux de navet aux épices d'hiver, multiples variétés de radis et caviar osciètre

タラバ蟹

オシェトラキャヴィアと色彩豊かな根菜と共に

¥7,800

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

¥6,200

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace et blini, grand service à la Russe

オシェトラキャヴィア クラシックスタイル

¥24,000

POISSON

BROCHET

en quenelles gratinées, crémeux de topinambours et coulis de soubise

ブロッシェムースのグラティネ

甘美なオニオンと滑らかなトピナンプールのソース

¥4,500

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, palet de patate douce et ragoût de courge à la sauge

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

¥2,200

CANETONS

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec la sauce pressée traditionnelle

フレデリック・ドゥレール トゥールダルジャン風

OU / 又は

MARCO POLO

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiples poivres

マルコポーロ

OU / 又は

VIN ROUGE

monté au beurre Bercy et coques d'oignon farcies de crozets au lard

赤ワインのベルシーソース

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée 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

¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

POUR COMMENCER

前菜

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
¥4,000

FOIE GRAS DE CANARD au miroir de mandarine et pastilles de betteraves à la vinaigrette de vanillée
フォアグラのテリーヌ マンダリンオレンジのジュレとヴァニラのヴィネグレット
¥4,600

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
¥6,800

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
¥5,000

LE POTAGE

スープ

HARICOT COCO en velouté, royale de pousse de colza et essence de truffe noire
白いんげん豆のヴルーテ 菜の花のロワイヤル 黒トリュフ風味
¥2,600

LA MER

魚料理

HOMARD BLEU à l'homardine, petites ravioles du Dauphiné et quartiers d'artichauts "Stanley"
オマール海老の白ワイン蒸し 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
¥6,800

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
¥5,000

NODOGURO salsifis braisés en persillade et sauce vin blanc liée à la purée de topinambour
ノドグロ 芳醇な白ワインソースと西洋ゴボウのブレゼ
¥7,200

LA PRAIRIE

肉料理

VEAU DE FRANCE céleri rave cuit dans la crème au parfum de muscade et copeaux de Comté
フランス産仔牛フィレ肉 根セロリとコンテのドフィノワーズ
¥8,300

BÉCASSE en salmis, embeurrée de chou de Bruxelles et mini pomme Dauphine
ベカスのサルミ 芽キャベツとドフィーヌポテト
¥9,800

FILET DE BŒUF JAPONAIS à la Bourguignonne, betteraves jaunes et éclats 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
¥15,000

LES ALPAGES

Affinés par Philippe Olivier, notre fromager-affineur

LE PLATEAU DU FROMAGER

sélection des terroirs au fil des saisons

フランス産熟成フロマージュセレクション

¥3,000

LES TRADITIONS

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霰

¥2,500

SOUFFLÉ

chocolat noir aux écorces d'orange confites au Cointreau

チョコレートのスフレ コアントロー風味

¥2,500

LES DOUCEURS

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

¥2,200

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

¥2,200

CHOCOLAT GUANAJA

en ganache montée, pamplemousse mariné et glace caramel acidulée

グアナラチョコレートのムース

グレープフルーツマリネとキャラメルアイスクリーム

¥2,200

BRIOCHE ET PAINS

Elaborés par nos Maîtres boulangers et cuits dans notre four

Brioche au beurre, Pain au levain naturel maison, Mini baguette parisienne, Pain traditionnel,

Pain aux figues et raisins secs

ブリオッシュ 自家製天然酵母パン ミニバゲット トラディション

セミドライフルーツとクルミのライ麦パン

BOUTE-HORS

Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin

INFUSION D'HERBES FRAÎCHES

フレッシュハーブティ

¥1,500

CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU

コーヒー, エスプレッソ

THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING

アッサム, アールグレイ, ダージリン

¥1,200