



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2019

SEASON & WINES

CHAMPAGNE

シャンパーニュ

Menu Déjeuner

ランチコース

2019年1月10日(木)～2019年1月20日(日)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

2019年1月10日(木)～2019年1月20日(日)

### VERSAILLES

#### SCOMBRE

*en chaud froid à l'ancienne, bavaroise de chou-fleur et petits oignons au vinaigre*

鱈のショーフロワ アンシエンヌ風  
カリフラワーのバヴァロアと共に

#### 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

*spätzle liés à la cuisse confite comme une daube et larmes de topinambours*

幼鴨のロースト  
スペッツェルと腿肉のコンフィ添え



#### DÉKOPON

*surprême, pomme pochée dans un sirop de miel et fine galette à la fleur de sel*

デコポン  
ガレットにのせたリンゴのポシェ 蜂蜜風味

#### 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

### CRABE ZUWAI

*dans une larme de betterave jaune et laitue asperge au pamplemousse rubis*

ズワイ蟹

ちしゃとうと根菜のプレッセ 柑橘風味

### 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

甘美なおニオンとトピナンプールのソース

### SALSIFIS

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

西洋ゴボウのヴルーテ

フロマージュと菜の花のロワイヤル



### 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

OU / 又は

### CANETON

*aux épices d'hiver, radis blanc braisé roulé avec un subric d'épinards*

幼鴨のロースト

エピス風味のソースと根菜のシュブリック



### MARRONS

*crémeux en bouchon, meringue à la farine de châtaignes et grains de cassis confits*

フランス産マロンのバヴァロア

栗のメレンゲとカシスコンフィ

### 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

### CRABE ZUWAI

*dans une larme de betterave jaune et laitue asperge au pamplemousse rubis*

ズワイ蟹

ちしゃとうと根菜のプレッセ 柑橘風味

### 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

甘美なオニオンとトピナンプールのソース

### SALSIFIS

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

西洋ゴボウのヴルーテ

フロマージュと菜の花のロワイヤル

### CANETON MARCO POLO

#### PREMIER SERVICE : LE FILET

*sauce au jus de canard et crème aux harmonies de mutiple 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プル

### CRÊPES

*"Belle Époque" au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Papouasie*

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)