



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

SEASON & WINES

BOURGOGNE

ブルゴーニュ

Menu Déjeuner

ランチコース

2019年2月7日(木)～2019年2月17日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2019年2月7日(木)～2019年2月17日(日)

VERSAILLES

SAUMON

fumé au bois de chêne, calisson de céleri rave et vinaigrette de mandarine

オークの薫香サーモン

柑橘ヴィネグレットと根セロリのカリソン

BAUDROIE

à l'armoricaine, palets de navets au beurre l'estragon et dôme de courge safranée

アンコウ

エストラゴン風味の蕪とバターナッツのムースリーヌ



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

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

幼鴨のロースト

彩り豊かな根菜とルワネーズソース



LITCHI

crémeux sous une fine gelée de pétales de rose et meringue croquante

ライチと薔薇のジュレ

チェリーのムースとグレープフルーツシャーベット

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

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
菜の花と赤カブのショーソン仕立て

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

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



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

à la sauce 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



FRAMBOISE ET NOIX DE COCO

en carré gourmand, sablé Nantais au beurre salé et sorbet ananas

ラズベリーとココナッツムース
サブレナンテとパイナップルシャーベット

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

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
菜の花と赤カブのショーソン仕立て

KINMEDAÏ

dans une nage d'oignosn 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

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)