



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2019

トゥールダルジャン東京

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2019年3月1日(金)～2019年3月12日(火)

# L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

## ENTRÉES

### HOMARD BLEU

*en carpaccio agrémenté de mandarine à la truffe noire et calisson de céleri rave*

オマール海老のカルパッチョ

柑橘と根セロリのカリソン トリュフ風味

¥8,000

### 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*

オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

¥24,000

## POISSON

### BROCHET

*en quenelles gratinées, crémeux de topinambours à la truffe noire et coulis de soubise*

ブロッシェムースのグラティネ

黒トリュフとトピナンプールの軽やかなソース

¥5,300

## CONSOMMÉ

### CANARD

*en consommé double, bouquet de chou-fleur et bulbe de lys*

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 liée au foie*

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

#### AUX ÉPICES

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

エピス風味のソース

### 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プル

¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

## POUR COMMENCER

### 前菜

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 菜の花と赤カブのファルシ  
¥4,000

FOIE GRAS *et sa royale monté en mille feuille et chutney de pruneaux aux figues sèches*  
冷製フォアグラとソーテルヌのジュレ プルーンと無花果のミルフィーユ  
¥4,500

CRABE ZUWAIET CAVIAR *dans une larme de betterave jaune et laitue asperge au pamplemousse rubis*  
ズワイ蟹とオシエトラキャヴィア ちしゃとうと根菜のプレッセ 柑橘風味  
¥6,300

FOIE GRAS *poêlé à l'orange dékapon, coque de choux de Bruxelles et nuage de farine de maïs*  
フォアグラのポアレ 滑らかなポレンタと甘美なデコポンのソース  
¥5,000

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  
¥4,200

## LE POTAGE

### スープ

SALSIFIS *en velouté et ragout d'oignons à l'Abondance et royale de pousses de colza*  
西洋ゴボウとトリュフのヴルーテ 菜の花のロワイヤル  
¥2,800

## LA MER

### 魚料理

HOMARD BLEU *à l'américaine, palets de navets au beurre l'estragon et dôme de courge safranée*  
オマール海老のポワレ エストラゴン風味の蕪とバターナッツのリース  
¥6,800

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  
¥4,800

KINMEDAÏ *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風  
¥6,000

## 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

PINTADE DE FRANCE *en soufflé puis glacée au jus de Chartreuse, éclats de légumes braisés*  
パンタード シャルトリュースソースと旬野菜のブレゼ  
¥6,800

FILET DE BŒUF JAPONAIS *spätzle liés à la joue confite comme une daube et larmes de topinambours*  
黒毛和牛フィレ肉 スペッツェルとドーブ風頬肉のブレゼ  
¥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 vanille aux gousses de Madagascar*  
クレープフランベ ベルエボック ピンクグレープフルーツの霽

¥2,500

### SOUFFLÉ

*chocolat noire 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

### 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

¥2,200

### FRAISE AMAO

*en ronde gourmande, mousseline à la pistache de Sicile et éclats de sablé Basque*

あまおう

シチリア産ピスタチオのムースとサブレバスク

¥2,200

### CHOCOLAT EQUATORIALE

*biscuit au parfum de gingembre confit et glace à la noisette*

エクアトリアルチョコレートと生姜のハーモニー

ヘーゼルナッツアイスクリーム添え

¥2,200

### 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

¥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