



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

トゥールダルジャン東京

PRINTEMPS en LOIRE

プランタン アン ロワール

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2019年3月13日(水)～2019年4月23日(火)

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, aumonière navet et gelée court-bouillon à la rose de Shimané

オマール海老とオシェトラキャヴィア

燕のファルシと薔薇のジュレ

¥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, pommes de terre confites et sauce laitue au hareng fumé

ブロッシェムースのグラティネ

薫香ソースとゴーフレットポテト

¥4,200

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, royale de bulbe de lys et copeaux de chou-fleur

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

MARCO POLO

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

マルコポーロ

OU / 又は

FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec la sauce pressée Traditionnelle liée au foie

クラシックソース フレデリック・ドゥレール

OU / 又は

ASPERGE BLANCHE

grillée roulée dans un pistou de sauce ravigote et sauce au vin rouge

ホワイトアスパラガスのグリエ ラヴィゴット風

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

OMBLE CHEVALIER ET CAVIAR *mi-cuit à huile de citron meyer, crémeux d'asperge blanche et coulis oseille*
オンブルシュヴァリエ ホワイトアスパラガスとオゼイユソース キャヴィア添え
¥5,800

FOIE GRAS *allumette légèrement fumée, bavaroise de petits pois et gelée d'oignon*
フォアグラのアリュメット グリーンピースのバヴァロアと甘美なオニオンのジュレ
¥4,200

CREVETTE KURUMA-EBI *cuit en une nage de cardamome, pétales de radis violet au tartare de mangue et citron confit*
車海老のカルダモン風味 紫大根とマンゴーのファルシ
¥4,300

FOIE GRAS *gastrique épicée, ragoût d'asperges blanches et légumes de Printemps Sansai*
フォアグラのポワレ アスパラガスと山菜のデュオ エピスソース
¥5,000

SAKURADAI *marinée aux câpres, feuilles de petit vert en vinaigrette de tournesol bio et chou fleur*
桜鯛のケッパーマリネ プティヴェールのヴィネグレット風味
¥4,000

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE *pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches*
茹でたてのフランス産ホワイトアスパラガス シトロンの風味のムースリーヌソース
¥3,500

LE POTAGE

スープ

G ASPERGE BLANCHE *en velouté, coquillages en persillade et condiment tomate-fenugrec*
ホワイトアスパラガスとコキヤージュの温製ヴルーテ
¥2,600

LA MER

魚料理

HOMARD BLEU *au beurre blanc printanier, oignon rouge au vinaigre de framboise et éclats d'amande*
オマール海老 香ばしいアーモンドとプランタニエ風ハーブソース
¥6,800

SAINT JACQUES *en vol-au-vent, barde confite lié aux champignons et sauce au cresson*
帆立貝とシャンピニオンのヴォロヴァン クレソンソース
¥4,800

SANDRE *asperges blanches au jus, petits chou de Bruxelles garnis de lard fumé et Sétoka*
サンドルのムニエル フランス産ホワイトアスパラガスと爽やかな柑橘せとか
¥5,500

LA PRAIRIE

肉料理

AGNEAU DE LAIT *en déclinaison, royale de courgette aux graines de carvi et jus à l'olive noire*
乳飲み仔羊 ズッキーニのロワイヤルと黒オリーブソース
¥8,800

SUPRÊME DE PIGEON *grillé au binchotan, sa cuisse confite au jus d'ail Sainte Victoire et oignon farci de céleri*
フランス産ピジョンの備長炭グリエ 香味野菜のファルシと腿肉のコンフィ
¥6,800

FILET DE BŒUF *sauce Chateaubriand, asperge blanche et pousse de bambou le tout cuit dans une cuisson barigoule*
黒毛和牛フィレ肉 ホワイトアスパラガスと筍のバリグール シャトーブリアンソース
¥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クション

¥3,000

LES TRADITIONS

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霽

¥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

FROMAGE BLANC

en crème moussueuse sur parfait au litchi et fruits rouges

フロマージュブランのムース
赤いフルーツとライチのパルフェ

¥2,200

ANANAS

batonnet cerclant une bavaroise au lait d'amande et chutney légèrement acidulé

パイナップルとマンゴーシャーベット
滑らかなアーモンドミルクのバヴァロア

¥2,200

CHOCOLAT CARAÏBE

tarte allégée d'une crème au gingembre et praliné cacahuète

カラібチョコレートとジンジャームースのタルト仕立て
レモンのアイスクリーム添え

¥2,200

VANILLE DES ÎLES

crémeux, pain de Gênes moelleux et sorbet mandarine à la fleur d'oranger

ヴァニラムースとパンドジェーヌ
マンダリンとオレンジフラワーウォーターのシャーベット

¥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