



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

トゥールダルジャン東京

BRISE de PARIS

新緑のパリ

Menu Dîner

ディナーコース

2019年4月24日(水)～2019年5月28日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2019年4月24日(水)～2019年5月28日(火)

HENRI III

CREVETTES MAKI-ÉBI

en gelée de court bouillon épicé, crémeux de laitue et pamplemousse

巻海老

エピスのジュレと新緑の野菜のムース

FOIE GRAS

en marbré, miroir de Porto et compotée de rhubarbe à la fleur de thym

フォアグラとポートワインのテリーヌ

タイム香るルバーブのコンポート

FILET DE SOLE

en viennoise acidulée, sauce aux coquillages et ragoût de petits pois à la Française

舌平目のヴィエノワーズ

コキヤージュソースとグリーンピースのフランス風

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

OU / 又は

CANETON

accompagné d'une béarnaise incorporée d'une réduction de vin rouge et condiment d'aubergine

幼鴨のロースト

赤ワイン風味のベアルネーズとゴーフレットポテト

CAFÉ D'ÉTHIOPIE

en bulle de suprême acidulé, sorbet framboise et cardamome verte

エチオピアコーヒーのバヴァロア

ラズベリーとカルダモンのシャーベット

LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥18,000 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
ディナーコース

2019年4月24日(水)～2019年5月28日(火)

LOUIS XV

AORIIKA ET CAVIAR

bavaroise de crustacés, pétales de fenouil garnis parfumés de cardamome

アオリイカとオシェトラキャヴィア

ういきょうとクリュスタッセのバヴァロア

FOIE GRAS

sauce Chateaubriand, purée onctueuse de cresson et asperge blanche

フォアグラのポワレ

フランス産ホワイトアスパラガスとシャトーブリアンソース

MÉBAROU

à la Vichy, morille mijotée au vin jaune et petits trancons haricots

メバルのヴィシー風

いんげんとモリーユ茸のヴァンジョージュ風味

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

FILET DE BŒUF JAPONAIS

jus de viande à la marjolaine, demi-sphère de laitue garnie de fond braisage

黒毛和牛フィレ肉

マジヨラム香るソースと香味野菜のボンボン仕立て

OU / 又は

CANETON

asperge blanche grillée roulée dans un pistou-ravigote et sauce Madère

幼鴨のロースト マデラソース

ホワイトアスパラガスのグリエ ラヴィゴット風

CHOCOLAT AZÉLIA

en chantilly, éclats de mangue et sorbet coco-gingembre

ミルクチョコレート アゼリア

マンゴーと生姜風味のココナッツシャーベット

LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥25,000 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
ディナーコース

2019年4月24日(水)～2019年5月28日(火)

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, crémeux d'asperge verte et médaillons de navet en aigre-doux

オマール海老とオシェトラキャヴィア
グリーンアスパラガスのムースと共に

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

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

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

CANETON MARCO POLO

PREMIER SERVICE : LE FILET

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

ANANAS

en fine brunoise sur un blanc manger, sorbet goyave et litchi

パイナップル

ブランマンジェにのせたグァバとライチのシャーベット

CRÊPES

Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Madagascar

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

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥32,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and. Service Charge will be added)