



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2019年12月4日(水)～2019年12月25日(水)

NOËL DINER

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, bavaroise de cressonnière et radis red meat au citron meyer

オマール海老とオシェトラキャヴィア

紅芯大根のメイヤーレモンマリネ

FOIE GRAS D'OIE

glacé au Calvados et pommes de Aomori cuites dans un jus de caramel

フォアグラとカルヴァドスのジュレ

林檎のキャラメル風味

NODOGURO

sauce à l'oignon fumé au coulis d'aneth, salsifis braisés et haricots coco

ノドグロ

燻煙香るオニオンソースと西洋ゴボウのブレゼ

CÉLERI RAVE

en velouté, épinards à la Florentine et truffe blanche

セロリラヴのヴルーテ

白トリュフとほうれん草のフロランティーヌ



CHEVREUIL D'HOKKAÏDO

à la sauce Grand-Veneur, mijotée aux crosnes au jus persillé et cerfeuil tubéreux

蝦夷鹿のグランヴヌールソース

根セルフィーユと旬菜のミジョテ

OU / 又は

CANETON

Périgueux, mille-feuille de pommes de terre au diamant noir et fondant de reblochon

幼鴨のロースト

ミルフィーユ仕立てのタルティフレットと黒トリュフソース



CHOCOI AT NYANGBO

marmelade de fruits rouges au parfum du marché de Noël, glace au praliné pistache

チョコレート ニアンボのムース

赤いフルーツとプラリネピスタチオのアイスクリーム

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 ¥30,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)