



# 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)