



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2020年3月12日(木)～2019年4月4日(土)

VERSAILLES

TRUITE SAKURA

mi-cuit au jus d'agrumes, bavarois de navet au poivre timut et coulis d'oseille

サクラマスの柑橘風味

蕪のバヴァロアとオゼイユソース

SAINT-JACQUES

poêlé dans une beurre blanc à la Grenobloise au parfum de coriandre et légumes Sansai

帆立貝のポワレグルノーブル風

山菜とホワイトアスパラガスのポワレ



SUPRÊME DE PIGEON

grillée au Binchotan, sa cuisse glacée au jus et petit boudin d'abats

ピジョンの備長炭グリエ 腿肉とブーダン添え

OU / 又は

CANETON

à la sauce Foyot, rouleau de poireau garnie tétragone à la florentine et pommes paillardon

幼鴨のフォワイヨソース

パイヤッソンプテトとポワローのフィレンツェ風



ANANAS

lait d'amande en bavaroise florale, gelée à la cardamome verte et amande rôtie

パイナップル

アーモンドミルクのバヴァロアとカルダモンジュレ

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. ou l'expresso Afrique-Amérique

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥9,000 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
ランチコース

NOTRE DAME

AORIIKA

mariné à aneth, éclats de radis de couleurs et crémeux d'Argenteuil

アオリイカのハーブマリネ
アスパラガスのバヴァロアと共に

MÉBARU

aux jus de céréales au thym citron, ragoût de petits pois et carottes jeunes

メバルのポワレ
レモンタイム香るソースとグリーンピースのラグー

ASPERGE BLANCHE

en velouté, palets de Hiouigai mi-cuis et fleurs de colza relevées à la cardamome

ホワイトアスパラガスのヴルーテ
ひおうぎ貝と菜の花 カルダモン風味



AGNEAU DE LAIT

en déclinaison aux pieds paquets, navet glaçon et quartiers d'artichauts braisés

乳飲み仔羊
旬菜のグラッセとアーティチョークのブレゼ

OU / 又は

CANETON

royale de cressonnière, condiments d'échalotes au poivre noir frais et sauce Robert

幼鴨のロースト ロベールソース
ホワイトアスパラガスのグリエとクレソンのロワイヤル



LITCHI ET FRAMBOISE

dans une bulle à la crème fermière et sorbet fraise au parfum de basilic

ライチのムースとラズベリーコンフィ
苺とバジルのシャーベット添え

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. ou l'expresso Afrique-Amérique

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥15,000 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
ランチコース

CHAMPS-ÉLYSÉES

AORIKKA

mariné à aneth, éclats de radis de couleurs et crémeux d'Argenteuil

アオリイカのハーブマリネ
アスパラガスのバヴァロアと共に

MÉBARU

aux jus de céréales au thym citron, ragoût de petits pois et carottes jeunes

メバルのポワレ
レモンタイム香るソースとグリーンピースのラゲー

ASPERGE BLANCHE

en velouté, palets de Hiouigai mi-cuis et fleurs de colza relevées à la cardamome

ホワイトアスパラガスのヴルーテ
ひおうぎ貝と菜の花 カルダモン風味

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

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

Thé mélange T.A. ou l'expresso Afrique-Amérique

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥22,000 Per person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)

本メニューにつきましては、皆さまお揃いでのご注文をお願い申し上げます。

(お二人様より)