



TOUR D'ARGENT

T O K Y O
ディナーコース

2017年11月29日(水)～2017年12月25日(月)

NOËL

CAVIAR ET HOMARD

en carpaccio, bavarois de chou-fleur fumé et copeaux de celtuces
オシェトラキャヴィアとオマール海老
燻煙香るカリフラワーのバヴァロアとちしゃとうのコポー

FOIE GRAS D'OIE

au Grand Marnier, segments d'orange semi confites et vinaigrette de clémentine
フォアグラテリーヌ
グランマルニエ風味 オレンジコンフィと共に

NODOGURO

au jus d'oignons blancs brûlés, cylindre de carottes vichy et chou-rave
ノドグロ
甘美なオニオンのソースとコールラビのブレゼ

COQUILLAGES

en velouté à la truffe blanche d'Alba et petites ravioles du Dauphiné
コキヤージュのヴルーテ
アルバ産白トリュフ風味 ラヴィオリと共に



CHEVREUIL D'HOKKAÏDO

rôti au beurre de genièvre, mijoté de légumes racines au pain d'épices et sauce civet
蝦夷鹿のロースト
根菜のミジョテとソース シヴェ

OU / 又は

CANETON

à la sauce Périgueux, millefeuille de pommes de terre façon tartiflette à la truffe noire
幼鴨のペリゴール風ソース
黒トリュフとポテトのミルフィーユタルティフレット仕立て



SAPIN ARGENTÉ

ganache tendre au praliné de pistache, marmelade de fruits rouges et boule de Noël à la framboise
聖夜の煌き
滑らかなピスタチオのガナッシュと赤いフルーツのマルムラード

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)