



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2018

SEASON & WINES

BOURGOGNE

ブルゴーニュ

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年2月1日(木)～2018年2月11日(日)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

2018年2月1日(木)～2018年2月11日(日)

### VERSAILLES

#### SAINT JACQUES

*cuit dans une vinaigrette citron, bavarois de topinambours et copeaux d'artichauts*

帆立貝のヴィネグレットマリネ

トピナンプールのバヴァロアとアーティチョーク

#### GALINETTE

*meunière en croûte Dijonnaise, mijotée de haricots coco aux câpres et calamars*

ハウボウのムニエル

白いんげん豆と小イカのラゲー



#### PINTADE DE FRANCE

*en suprême rôti, boudin blanc avec sa cuisse et pommes aux pains d'épices*

フランス産パンタード

腿肉のブーダン仕立てとリンゴのパンデピス風味

OU / 又は

#### CANETON

*au dékapon, pointes d'endives farcies de matignon et éclats d'endives rouges*

幼鴨と甘美なデコポン

香味野菜とアンディーヴのファルシ



#### NOIX DE COCO

*en crème onctueuse sur un sablé nonnette et sorbet Daiquiri mangue*

ココナッツムース

ガーランド仕立てのサブレ ラム酒とマンゴーのシャーベット

#### 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

### CRABE TARABA

*sur un tapis vert de chou romanesco et écailles de céleri rave à l'aneth*

タラバ蟹のルーレ

根セロリとロマネスコのムースにのせて

### KINMÉDAÏ

*poêlé, pommes de terre à la boulangère au lard fumé et émulsion de salsifis*

金目鯛のポワレ

ブルーランジェールポテトと西洋ゴボウのエキューム

### BUTTERNUTS

*en velouté, gnoki de poireau au reblochon et purée de soubise*

バターナッツのヴルーテ

ルブローションとパワーのニョッキ



### FILET DE VEAU

*Chasseur et rutabaga garnie de crémeux de polenta à la mimolette*

フランス産仔牛フィレ肉

滑らかなポレンタとシャッスールソース

OU / 又は

### CANETON DE LA DÉESSE DE L'AMOUR

*à la Bourguignone, calisson de betterave à la crème de cassis et quartiers de navets braisés*

幼鴨のロースト ブルゴーニュ風

ビーツのカリソン カシス風味



### JARDIN D'ÉDEN

*aux agrumes et fraises, miroir de groseille de la roseraie*

イチゴと薔薇のジュレ “エデンの園”

マンダリン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

### CRABE TARABA

*sur un tapis vert de chou romanesco et écailles de céleri rave à l'aneth*

タラバ蟹のルーレ

根セロリとロマネスコのムースにのせて

### KINMÉDAÏ

*poêlé, pommes de terre à la boulangère au lard fumé et émulsion de salsifis*

金目鯛のポワレ

ブルーランジェールポテトと西洋ゴボウのエキューム

### BUTTERNUTS

*en velouté, gnoki de poireau au reblochon et purée de soubise*

バターナッツのヴルーテ

ルブローションとポワローのニョッキ

### CANETON MARCO POLO

#### PREMIER SERVICE : LE FILET

*sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiple poivres*

幼鴨のロースト マルコポーロ

#### SECOND SERVICE : LA CUISSE

*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 Papouasie*

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)