



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2017

HIVER

トゥールダルジャン東京

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2017年11月29日(水)～2018年2月27日(火)

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

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
¥7,500

FOIE GRAS

des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé
冷製フォアグラ
トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風
¥6,200

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace et blini, service à la Russe
オシェトラキャヴィア
ブリニ添え クラシックスタイル
¥24,000

POISSON

BROCHET

en savarin gratiné, pieds de moutons sautés au beurre d'estragon et sauce du Barry
ブロッシェムースのグラティネ
フランス茸のエストラゴン風味 ソース デュバリー
¥4,200

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double et petits légumes cuits façon pot au feu
滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ
¥2,200

CANETONS

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec une sauce lié au foie de canard
クラシックソース フレデリック・ドゥレール

OU / 又は

MARCO POLO

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de mutiple poivres
マルコポーロ

OU / 又は

PÉRIGUEUX

millefeuille de pommes de terre façon tartiflette à la truffe noire
ペリゴール風ソース

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée
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
¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

POUR COMMENCER

前菜

ORMEAU ET CAVIAR *sur des mini blinis, jeunes poireaux en vinaigrette et écume au cidre*
鮑とオシエトラキャヴィア ポワローのヴィネグレット仕立てとシードルのエキューム
¥6,500

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 オレンジコンフィ添え
¥4,500

SAUMON DE TASMANIE *fumé au bois de chêne, condiments meurette et bavaroise de cresson*
薫香サーモン クレソンのバヴァロアとムーレットソース
¥4,000

FOIE GRAS *sauté, jaune d'œuf mollet et escargots au jus de viande en persillade*
フォアグラソテー ハーブ香るエスカルゴのベルシヤードと共に
¥4,600

LE POTAGE

スープ

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
¥3,000

LA MER

魚料理

NODOGURO *au jus d'oignons blancs brûlés, cylindre de carottes vichy et chou-rave*
ノドグロ 甘美なおニオンのソースとコールラビのブレゼ
¥9,000

HOMARD BLEU *en médaillons, mousseline d'artichauts poivrade et sauce homardine*
オマール海老のメダイヨン アーティチョークとクリーミーな甲殻のソース
¥6,800

TURBOT DE FRANCE *à la Grenobloise au Dékopon, rouleau d'embeurrée au chou vert et de topinambours*
フランス産チュルボ デコポンのグルノーブル風 キャベツとトピナムブル
¥8,000

LA PRAIRIE

肉料理

FILET DE VEAU *Chasseur et pétales de rutabaga garnies de crémeux de polenta à la mimolette*
フランス産仔牛 滑らかなポレンタとシャッスールソース
¥8,200

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
¥7,600

FILET DE BŒUF JAPONAIS *à la sauce daube, rouleau de carotte farci d'épinard et salsifis*
黒毛和牛フィレ肉 ロール仕立てのキャロットファルシとサルシフィ
¥15,000

LES ALPAGES

Affinés par Philippe Olivier, notre fromager-affineur

LE PLATEAU DU FROMAGER

sélection des terroirs au fil des saisons

フロマージュ セレクション

¥3,000

MONT D'OR

coulant à la truffes blanches d'Alba et toast de pain maison grillé

モンドール フォンデュ アルバ産白トリュフと天然酵母パンのグリエ

¥4,000

LES TRADITIONS

CRÊPES

Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Papouasie

クレープフランベ ベルエボック ピンクグレープフルーツの雫

¥2,400

SOUFFLÉ

au chocolat et aux écorces d'oranges confites au Cointreau

チョコレートスフレ オレンジリキュール コアントロー風味

¥2,400

LES DOUCEURS

FRUITS DU MARCHÉ D'HIVER

couvrant une chiboust à la cannelle, tuile de pain Lebkuchen et gelée de vin chaud

シナモンのシブースト パンデビスのチュイルとヴァンショアのジュレ

¥2,200

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ロード

¥2,200

CHOCOLAT ARAGUANI

en chantilly, compotée de griottines adoucie et glace Gianduja

ムースショコラ アラグアニグリオットのコンポートとナッツ風味のアイスクリーム

¥2,200

NOUGAT DES FÊTES

taillé en copeaux, éclats de biscuit dacquoise à la noisette et glace aux épices

ヌガーのコポー ヘーゼルナッツのダクワーズとエビス香るアイスクリーム

¥2,200

BRIOCHE ET PAINS

Elaborés par nos Maîtres boulangers et cuits dans notre four

Brioche au beurre, Pain au levain naturel maison, Mini baguette parisienne, Pain traditionnel,

Pain aux figues et raisins secs

ブリオッシュ 自家製天然酵母パン ミニバゲット トラディション

セミドライフルーツとクルミのライ麦パン

BOUTE-HORS

Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin

INFUSION D'HERBES FRAÎCHES

フレッシュハーブティ

¥1,500

CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU

コーヒー, エスプレッソ

THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING

アッサム, アールグレイ, ダージリン

¥1,200