



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

HIVER

トゥールダルジャン東京

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2018年1月10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

HOMARD BLEU

en carpaccio, bavarois de topinambours aux pépites de truffe noire et éclats d'artichauts

オマール海老のカルパッチョ

黒トリュフとトピナンプールのバヴァロア

¥7,800

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, coque d'oignon blanc farcie de duxelle et jus de truffe noire

ブロッシェのグラティネ

マッシュルームのオニオンファルシと黒トリュフ

¥5,200

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, rouleau d'embeurré de chou frisé et pétales de bulbe de lys

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

¥2,200

CANETONS

幼鴨フレデリック

PREMIER SERVICE : LE FILET FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec une sauce lié au foie

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

TRUFFE NOIRE

à la sauce Madère, pressé de céleri boule et mousseline de butternuts

黒トリュフと芳醇なマデラソース

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

BOTAN-ÉBI *sur un tapis vert de chou romanesco, écaillés de céleri rave à l'aneth et caviar osciètrre*
ボタン海老 ロマネスコのムースと根セロリ オシエトラキャヴィア添え
¥6,800

FOIE GRAS *en marbré de marmelade de vieux garçon, gelée de Ratafia et cylindre de radis rouge*
フォアグラのマール仕立て ラタフィアのジュレと共に
¥4,700

HOKKIGAÏ ET TAÏRAGAÏ *en chaud-froid au crémeux de colza, gelée de marinère et poireau crayon en vinaigrette*
北寄貝とタイラギ ショーフロワ仕立て ポワローのヴィネグレット風味
¥4,800

FOIE GRAS *sauté, allumette de pieds de cochon croustillante et oignon en vinaigrette d'estragon*
フォアグラソテー クロケットにのせたエストラゴン香る甘美なおニオン
¥4,800

LE POTAGE

スープ

PARMENTIER *en velouté et demi sphère d'épinards aux diamants noirs*
ポテトとトリュフのヴルーテ バルマンティエ風
¥3,000

LA MER

魚料理

CABILLAUD *à la vapeur, écume de lentilles vertes et couronne de petits légumes d'hiver*
真鱈 レンズ豆のムースと旬野菜をちりばめて
¥4,500

HOMARD BLEU *rôti, patates douces violettes à la Grenobloise et sauce Mikado*
オマール海老のロースト 紫イモとチョコロギのグルノーブル風
¥6,800

KINMÉDAÏ *poêlé, pommes de terre à la boulangerie au lard fumé et émulsion de salsifis*
金目鯛のポワレ ブーランジェールポテトと西洋ゴボウのエキューム
¥5,200

LA PRAIRIE

肉料理

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
¥8,200

PINTADE DE FRANCE *en suprême rôti, boudin blanc avec sa cuisse et pomme 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
¥7,000

FILET DE BŒUF JAPONAIS *au vin des Coteaux-Champenois, beurre bercy et fines tranches de navet farcie*
黒毛和牛フィレ肉 蕪のファルシと赤ワイン コトー・シャンブノワのソース
¥15,000

LES ALPAGES

Affinés par Philippe Olivier, notre fromager-affineur

LE PLATEAU DU FROMAGER

sélection des terroirs au fil des saisons

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,000

LES TRADITIONS

CRÊPES

Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Papouasie
クレープフランベ ベルエポック ピンクグレープフルーツの雫

¥2,400

SOUFFLÉ

au vieux Rhum et raisin semi-sec au parfum des Iles

スフレ

レーズンと芳醇なジャマイカ産ラム酒風味

¥2,400

LES DOUCEURS

ARLETTE

croustillante caramélisée, mousseline de vanille et compotée de fraises

アルレットのキャラメリーゼ

いちごのコンポートとヴァニラムース

¥2,200

MOKA

au café Robusta, coeur moelleux à l'orange et glace caramel

モカコーヒーとオレンジのムース

キャラメルアイスクリーム添え

¥2,200

CHOCOLAT MÉLISSA

comme une crème royale, confiture du mendiant au jus pomme bio et gelée de noisette

チョコレートメリッサのロワイヤル

リンゴとナッツのコンフィチュール

¥2,200

CITRON JAUNE ET VERT

en tarte crémeux, meringue fondante et croquante au confit citrus

タルトシトロン

軽やかなメレンゲとフロマージュブランのシャーベット

¥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