



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, écailles 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  
¥7,300

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・シャンプノワのソース  
¥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