



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

À LA TABLE des 3 EMPEREURS

三皇帝の食卓

Dîner Grand Carte

2018年5月30日(水)～2018年7月3日(火)

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

HOMARD BLEU

en carpaccio et caviar osciètre, bavarois de fenouil au safran et tartare d'avocat
オマール海老のカルパッチョとオシェトラキャヴィア
サフラン香るフヌイユのバヴァロアとアヴォカド
¥7,800

FOIE GRAS

des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé
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, grand service à la Russe
オシェトラキャヴィア クラシックスタイル
¥24,000

POISSON

BROCHET

glacé à l'essence de champignon, fricassée de girolles et jus à l'estragon
ブロッシェムース
マッシュルームソースとジロール茸のフリカッセ
¥4,500

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double garnie d'une demi-sphère de céleri rave et haricots verts
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 la sauce pressée Traditionnelle liée 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

NAVARIN

petites aubergines au jus et farcies de mousserons aux fines herbes
ナヴァランソース

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

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

POUR COMMENCER

前菜

SAINT JACQUES *en médaillons, macédoine de légumes relevée de raifort et de coriandre*
帆立貝のメダイヨンとバヴァロア レフォールと野菜のカネロニ
¥4,000

FOIE GRAS *grillé au binchotan dans un nage de rhubarbe perlée aux herbes du jardin et céleri rave*
フォアグラの備長炭グリエ 庭園ハーブとコンソメのナージュ
¥4,600

TACHIUO ARGENTÉ *sur un coulis de roquette, salade de giroles à l'aneth et échalote confite*
太刀魚のショーフロワ ジロル茸のマリネとルッコラソース
¥5,000

AORHIKA ET CAVIAR OSCIÈTRE *kagafutokyuri mariné au yaourt acidulé maison et asperges en copeaux*
アオリイカとオシトラキャヴィア 加賀太キュウリのマリネとアスパラガスのコポー
¥6,500

FOIE GRAS *dit Montmorency, tombée de cerises au parfum de verveine et éclats d'amande*
フォアグラのパルフェ モンモランシーチェリーのリース仕立て
¥4,200

LE POTAGE

スープ

OSEILLE *en velouté façon Claudius Burdel, royale de petit pois garnie de crème aigre*
オゼイユのヴルーテ クローディアス バーデル風
¥2,500

LA MER

魚料理

HOMARD BLEU *rôti au beurre d'abricot semi confit, haricots verts et pommes de terre rissolées au lard fumé*
オマール海老のロースト アプリコット風味
¥6,800

FILET DE SOLE *Cardinal aux écrevisses et zébré à la sauce encre de seiche*
舌平目のファルシとエクルヴィスのカルディナル風
¥5,300

CHAPON *en croûte de basilic, caviar de courgettes sous une émincée d'artichaut et jus tomate aux câpres*
オコゼ バジルのクルート 黒オリーブとアーティチョークのベール
¥6,000

LA PRAIRIE

肉料理

FILET DE VEAU DE FRANCE *dorée au sautoir, coeur de sucrine braisée et jus à l'ail Sainte Victoire*
フランス産仔牛フィレ肉 シュクリーヌのブレゼと共に
¥8,800

SUPRÊME DE PINTADE *rôtie fourrée de citron confit et petits radis braisés au vinaigre de framboise*
パンタードのロースト レモン風味 芽キャベツと腿肉のラグー
¥6,800

FILET DE BŒUF JAPONAIS *en ravigote, éclats d'oignons cuits en papillote et jardinière de légumes*
黒毛和牛フィレ肉のラヴィゴットソース ジャルディニエール添え
¥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

LA TRADITION

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霽

¥2,400

SOUFFLÉ

Citron-ananas parfumé au basilic accompagné d'un sorbet fraises des bois
レモンとパイナップルのスフレ バジル風味

¥2,400

LES DOUCEURS

BABA

au jus de fruits rouges réhaussé à l'eau de vie de framboises sauvages et gelée d'hibiscus
赤いフルーツのババ ラズベリーブランデーとハイビスカスのジュレ

¥2,200

CHOCOLAT GIANDUJA

en crémeux, mousse d'abricot en forme gousset et glace à la lavande

ジャンドゥーヤチョコレートとアプリコットのムース ラベンダーのアイスクリームと共に

¥2,200

MANGUE DE MIYAZAKI

sur une crème de coco au parfum de citron vert et sorbet à la fleur d'oranger

宮崎マンゴーココナッツロッシェとオレンジフラワーシャーベット

¥2,200

CAFÉ

onctueux en suprême, crumble à la nougatine de noix de pécan et glace cardamome verte
滑らかなコーヒームース ペカンナッツのサブレとカルダモンアイスクリーム

¥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をご用意しております。

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