



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

IMPRESSIONS de PARIS

34th ANNIVERSARY

トゥールダルジャン東京開業 34 周年アニバーサリー
インプレッション ドゥ パリ

Dîner Grand Carte

2018 年 10 月 3 日(水)～2018 年 11 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 et caviar osciètre, poireau fondant en vinaigrette et nuage de chou-fleur

オマール海老とオシェトラキャヴィア
ポワローとカリフラワーのムース パレット仕立て
¥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

en quenelles gratinées, mijoté de chou rave et écume de champignons des bois

ブロッシェムースのグラティネ
根菜のブレゼと森の茸のエキューム
¥4,200

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, palets de patates douces et ragoût de courge à la sauge

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

MADÈRE

fines feuilles aux cèpes caramélisés et mousseline de carottes jaunes

芳醇なマデラワインソースとセップ茸のタルト

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

HOKKIGAI *au jus de citron confit, palets de chou rave et bavarois de carottes à la marinère*
北寄貝のシトロン風味 コールラビと滑らかなキャロットのバヴァロア
¥4,000

FOIE GRAS *marbré, cylindres de pommes confites au jus de grenade et crémeux de topinambours*
フォアグラのマーブル仕立て リンゴのコンフィとトピナブールのムース
¥4,200

YAGARA ET CAVIAR *court-bouillonné, glacé de gelée de ratafia et bavarois de laitue*
ヤガラとオシェトラキャヴィア
煌くラタフィアのジュレとバヴァロア ショワジー
¥6,000

FOIE GRAS *poêlé dans un consommé de grouse, quartier de betterave jaune et choux de Bruxelles*
フォアグラポワレ コンソメジビエと旬野菜のナージュ
¥5,200

LE POTAGE

スープ

MARRONS *en velouté, royale de romanesco et ragoût de trompettes de la mort*
マロンのヴルーテ トランペット茸とロマネスコのロワイヤル
¥2,200

LA MER

魚料理

HOMARD BLEU *à l'homardine, petites ravioles du Dauphiné et quartiers d'artichauts "Stanley"*
オマール海老の白ワイン蒸し
フロマージュのラヴィオリとアーティチョーク スタンリー風
¥6,800

ITOYORI *à la sauce chivry, navets boule d'or braisés et jeunes poireaux grillés*
イトヨリ 根菜のブレゼとポワローのグリエ シヴリー風
¥4,800

MAHATA *aux moules du Mont-Saint-Michel et pommes de terre au condiment Grenobloise*
マハタ モンサンミッシェルムールとポテトコンフィ グルノーブル風
¥5,500

LA PRAIRIE

肉料理

PERDREAU *en tourte avec une embeurrée de chou frisé au lard fumé et sauce raisin au verjus*
ペルドローのトゥルト マスカットとヴェルジュのソース
¥6,500

VEAU DE FRANCE *salsifis braisés au jus, gnocki de butternuts et champignon pied de mouton*
フランス産仔牛のロースト 西洋ゴボウのブレゼとバターナッツのニョッキ
¥8,800

FILET DE BŒUF JAPONAIS *à la sauce daube, fines carottes et panais façon Vichy*
黒毛和牛フィレ肉 ドーブ風赤ワインソース キャロットとパースニップのヴィシー
¥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掬

¥2,500

SOUFFLÉ

chocolat noire aux écorces d'orange confites au Cointreau

チョコレートのスフレ コアントロー風味

¥2,500

LES DOUCEURS

MARRONS

en barre gourmande sur un lit de coco, crémeux de bergamotte et gelée de rhum blanc

マロンとココナッツのバヴァロア ベルガモットクリームとラム酒のジュレ

¥2,200

POIRE LA FRANCE

pochée dans un caramel légèrement épicé, bararoise de Tonka et glace gingembre

洋梨のキャラメルエピス風味 トンカ豆のバヴァロアとジンジャーアイスクリーム

¥2,200

ANANAS

en fine brunoise dans des chouquettes, mousseline à la pistache et sorbet goyave-litchi

パイナップルのシューケット ピスタチオのプラリネムースとグァバ・ライチのシャーベット

¥2,200

CHOCOLAT GUANAJA

en tarte sur un fin sablé cacaoté à la fleur de sel et pruneau au vin rouge

グアナラチョコレートトリロジー アルマニャックアイスクリーム添え

¥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 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

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