



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12月5日(水)～2019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, bavaroise de céleri rave à la rémoulade et caviar osciètre

オマール海老のカルパッチョ

根セロリのバヴァロアとオシエトラキャヴィア

¥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

オシエトラキャヴィア クラシックスタイル

¥24,000

POISSON

BROCHET

en quenelles gratinées, crémeux de topinambours et coulis de soubise

ブロッシェムースのグラティネ

甘美なオニオンと滑らかなトピナンプールのソース

¥4,500

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, palets de patates douces et ragoût de courges 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

フレデリック・ドゥレール トゥールダルジャン風

OU / 又は

MARCO POLO

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiples poivres

マルコポーロ

OU / 又は

TRUFFE NOIRE

rouleaux d'endives braisées et chou rouge au poivre noir frais

ペリグーソースとアンディーブのブレゼ

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プル

¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

POUR COMMENCER

前菜

HOKKIGAI au jus de citron confit, palet de chou rave et bavarois de carottes à la marinière
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 D'OIE façon Opéra glacé de gelée de Sauternes, éclats de pain d'épices et kumquat
フォアグラのオペラ仕立て ソーテルヌのジュレとパンデピス
¥5,500

YAGARA ET CAVIAR court-bouillonné, glacé de gelée de ratafia et bavarois de laitue
ヤガラとオシエトラキャヴィア 煌くラタフィアのジュレとバヴァロア ショワジー
¥6,800

FOIE GRAS poêlé à l'orange dékopon, coques de choux de Bruxelles et nuage de farine de maïs
フォアグラのポアレ 芽キャベツと滑らかなポレンタ デコポンのソース
¥5,000

LE POTAGE

スープ

BUTTERNUTS en velouté au parfum de truffe blanche, petit oignon gratiné à l'Abondance
バターナッツとアルバ産白トリュフのヴルーテ
¥3,000

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

SAINT PIERRE à la Grenobloise, mousseline de cerfeuil tubéreux et gnokis de butternut
マトウダイのグルノーブル風 根セルフィーユのムースとバターナッツのニョッキ
¥5,000

TURBOT DE FRANCE meunière à la Normande, crémeux de chou-fleur caramélisé et poireau garnie
フランス産チュルボのノルマンディー風 滑らかなカリフラワーのムースと共に
¥7,500

LA PRAIRIE

肉料理

VEAU DE FRANCE céleri rave cuit dans la crème au parfum de muscade et copeaux de Comté
フランス産仔牛フィレ肉 根セロリとコンテのドフィノワーズ
¥8,300

CHEVREUIL D'HOKKAÏDO à la sauce Grand-Veneur, radis red et green meat confits au beurre de genièvre
蝦夷鹿のロースト エピス香る根菜のコンフィとグラン ヴヌールソース
¥9,000

FILET DE BŒUF JAPONAIS à la Bourguignonne, betteraves jaunes et éclats oignons à l'estragon
黒毛和牛フィレ肉 ブルゴーニュワインソースと根菜のラゲー
¥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クション

¥3,000

LES TRADITIONS

CRÊPES

“Belle Époque” au pamplemousse rose et glace à la vanille

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霰

¥2,500

SOUFFLÉ

chocolat noir 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

PAIN D'ÉPICE DES FÊTES

juste rôti sur une couronne de crème d'orange et éclats de Nougat

パンデピスのサブレ

オレンジムースとヌガーのリース仕立て

¥2,200

CARAMEL BLOND

en suprême, marmelade d'ananas parfumé de cardamome

キャラメルムース

パイナップルとカルダモンのマルムロード

¥2,200

CHOCOLAT ÉQUATORIAL

habité de rouge, coeur de pomme fondante au vin épicé et glace au vinaigre de cidre

エクアトリアルチョコレート

赤ワインマリネのリンゴとシードルアイスクリーム

¥2,200

FLOCON DE NOËL

mousseline au pralin accentuée d'une gelée aux deux citrons et sorbet Gin

スノークリスタル

ジンのシャーベットをのせたプラリネムースと柑橘のジュレ

¥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