



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

トゥールダルジャン東京

BRISE de PARIS

新緑のパリ

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2019年4月24日(水)～2019年5月28日(火)

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, crémeux d'asperges vertes et médaillons de navet en aigre-doux

オマール海老とオシェトラキャヴィア
グリーンアスパラガスのムースと共に

¥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, pommes de terre confites et sauce laitue au hareng fumé

ブロッシェムースのグラティネ
薫香ソースとゴーフレットポテト

¥4,500

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, royale de bulbe de lys et copeaux de chou-fleur

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

MARCO POLO

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

マルコポーロ

OU / 又は

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

BÉARNAISE

incorporée d'une réduction de vin rouge et condiment d'aubergines

赤ワイン風味のベアルネーズとゴーフレットポテト

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プル

¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

POUR COMMENCER

前菜

AORHKA ET CAVIAR *bavaroise de crustacés, pétales de fenouil garnis parfumés de cardamome*
アオリイカとオシエトラキャヴィア ういきょうとクリュスタッセのバヴァロア
¥6,500

FOIE GRAS *en marbré, miroir de Porto et compotée de rhubarbe à la fleur de thym*
フォアグラとポートワインのテリーヌ タイム香るルバーブのコンポート
¥4,200

CREVETTES MAKI-ÉBI

en gelée de court bouillon épice, crémeux de laitue et pamplemousse
巻海老 エピスのジュレと新緑の野菜のムース
¥5,500

FOIE GRAS *sauce Chateaubriand, purée onctueuse de cresson et asperge blanche*
フォアグラのポワレ フランス産ホワイトアスパラガスとシャトーブリアンソース
¥4,800

SAUMON DE TASMANIE *mariné au jus d'agrumes puis mi-cuit, coulis d'oseille et kagafutokuyuri*
タスマニアサーモンの柑橘風味と加賀太きゅうりのマリネ
¥4,000

GROSSES ASPERGES BLANCHES DE FRANCE *pochées, mousseline citronnée aux herbes fraîches*
茹でたてのフランス産ホワイトアスパラガス シトロン風味のムースリーヌソース
¥3,500

LE POTAGE

スープ

ASPERGES BLANCHES *en velouté, coquillages en persillade et condiment tomate-fenugrec*
ホワイトアスパラガスとコキヤージュの温製ヴルーテ
¥2,500

LA MER

魚料理

HOMARD BLEU *rôti sauce navarin, cœur d'endive cuit au jus d'orange safrané et citronnelle*
ナヴァラン仕立てのオマール海老 アンディーヴのオレンジサフラン風味
¥6,800

FILET DE SOLE *en viennoise acidulée, sauce aux coquillages et ragoût de petits pois à la Française*
舌平目のヴィエノワーズ コキヤージュソースとグリーンピースのフランス風
¥5,000

MÉBAROU *à la Vichy, morilles mijotées au vin jaune et petits trancons haricots*
メバルのヴィシー風 いんげんとモリーユ茸のヴァンジョーヌ風味
¥5,500

LA PRAIRIE

肉料理

AGNEAU DE LAIT *en déclinaison, royale de courgettes aux graines de carvi et jus à l'olive noire*
乳飲み仔羊 ズッキーニのロワイヤルと黒オリーブソース
¥8,800

SUPRÊME DE PIGEON *grillé au binchotan, sa cuisse confite au jus d'ail Sainte Victoire et oignon farci de céleri*
フランス産ピジョンの備長炭グリエ オニオンファルシと腿肉のコンフィ
¥6,800

FILET DE BŒUF *jus de viande à la marjolaine, demi-sphère de laitue garnie de fond braisage*
黒毛和牛フィレ肉 マジョラム香るソースと香味野菜のボンボン仕立て
¥15,000

LES ALPAGES

Affinés par Pbillipe 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 Madagascar
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

pistache et grain de fruit noir à la crème de cassis

ピスタチオのスフレ カシス風味

¥2,500

LES DOUCEURS

CAFÉ D'ÉTHIOPIE

en bulle de surprise acidulé, sorbet framboise et cardamome verte

エチオピアコーヒーのバヴァロア

ラズベリーとカルダモンのシャーベット

¥2,200

CITRON JAUNE ET VERT

dacquoise noisette aux zestes, compote de citrus et glace aux feuilles de basilic

レモンとライム

ヘーゼルナッツのダッコーズとバジルのアイスクリーム

¥2,200

RHUBARBE

pochée sur un socle de crémeux à la vanille et gelée au poivre Timut

ルバーブ

ヴァニラのムースと赤すぐりのシャーベット

¥2,200

CHOCOLAT AZÉLIA

en chantilly, éclats de mangue et sorbet coco-gingembre

ミルクチョコレート アゼリア

マンゴーと生姜風味のココナッツシャーベット

¥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