



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2018

PRINTEMPS en LOIRE

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3月7日(水)～2018年4月24日(火)

# L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

## ENTRÉES

### HOMARD BLEU

*en carpaccio, radis assaisonné de vinaigrette à la mangue et caviar osciètre*

オマール海老とオシェトラキャヴィア

色彩豊かな根菜とマンゴーのヴィネグレット

¥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, queues d'écrevisses et sauce verte du Maraîcher*

ブロッシェムースのグラティネ

エクルヴィスとソースマレシエール

¥4,500

## 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 la sauce 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

### CHATEAUBRIAND

*asperge blanche rôtie au beurre Marchand de Vin et mini asperges vertes*

ホワイトアスパラガスとシャトーブリアンソース

### 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

OMBLE CHEVALIER *mi-cuit, crémeux de brocoli à l'oseille et éclats d'oignons blanc fumé*  
オンブルシュヴァリエ 燻煙オニオンをのせたブロッコリーとオゼイユのムース

¥4,000

FOIE GRAS *sauté, légumes de Printemps Sansai et jus vinaigré à l'estragon*  
フォアグラソテー エストラゴン香る山菜のリース仕立て

¥4,500

ÉCREVISSES DE FRANCE *en gelée, bavaois Nantua et coulis de petits pois à la Française*  
フランス産エクルヴィス ナンチュアのバヴァロアとグリーンピースソース

¥4,800

SAKURADAÏ *marinée aux agrumes puis fumée au bois de cerisier, copeaux d'asperges blanches et caviar osciètre*  
桜鯛の柑橘マリネ ホワイトアスパラガスのコポーとオシエトラキャヴィア

¥6,300

FOIE GRAS *glacé de jus de grenade, crème onctueuse d'asperges blanches et pousse de bambou*  
フォアグラとザクロジュレのテリーヌ 筍とホワイトアスパラガスを添えて

¥4,800

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, matignon de légumes et éclats d'artichauts en barigoule*  
ホワイトアスパラガスのヴルーテ アーティチョークのバリグールと共に

¥3,000

## LA MER

### 魚料理

SCOMBRE *cuit en vinaigrette, pommes de terre fondantes en persillade et sauce échalotes aux barengs*  
サワラ ポワローとフォンダンポテトのベルシヤード

¥4,600

HOMARD BLEU *rôti, laitue braisée farcie de ris de veau et coudes de crustacés*  
オマール海老のロースト リドヴォーとレタスのファルシ

¥6,800

SANDRE *meunière, asperges blanches garnies de tétragone à la florentine et beurre blanc au citron Meyer*  
サンドルのムニエル フランス産ホワイトアスパラガスとメイヤーレモンソース

¥7,200

## LA PRAIRIE

### 肉料理

AGNEAU DE LAIT *en déclinaison, palets de royale de petits pois et chou de Bruxelles au pied paquet*  
フランス産仔羊 芽キャベツとグリーンピースのロワイヤル

¥8,800

PIGEON *en suprême laqué d'épices douces, pétales de fenouil cuites aux baies noires et sa cuisson*  
ピジョンのロースト エピス仕立て ブルーベリーとフヌイユのコンフィ

¥6,800

FILET DE BOEUF JAPONAIS *jus à la sariette lié aux oignons, mijoté de carottes jeunes et asperges blanches*  
黒毛和牛フィレ肉 ホワイトアスパラガスと根菜のミジョテ

¥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

### CRÉMÉT D'ANJOU

*sur une ronde de fruits rouges et tuile croquante de brioche poivrée*

クレメ ダンジュ

赤いフルーツとブリオッシュのチュイル

¥2,200

### ANANAS

*mariné au zeste de citron vert, gelée de Chartreuse verte et parfait à la noix de coco*

パイナップルとライムのマリネ

ココナッツのパルフェとシャルトリューズのジュレ

¥2,200

### CARAMEL

*en crème juste prise, recouvert d'une croûte à la fleur de sel et glace au gingembre*

キャラメルの滑らかなムース

フルールドセルのサブレとジンジャーアイスクリーム

¥2,200

### CHOCOLAT SANTAREM

*en sabayon aux cassis, marmelade de fruits noirs et glace anisé*

チョコレート サンタレム

ブラックベリーのコンフィとアニスアイスクリーム

¥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

## 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