



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

HIVER

トゥールダルジャン東京

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2019年1月9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 agrémenté de mandarine à la truffe noire et calisson de céleri rave

オマール海老のカルパッチョ

柑橘と根セロリのカリソン トリュフ風味

¥8,000

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 à la truffe noire et coulis de soubise

ブロッシェムースのグラティネ

黒トリュフとトピナンプールの軽やかなソース

¥5,300

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, bouquet de chou-fleur et bulbe de lys

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

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

AUX ÉPICES D'HIVER

aux épices d'hiver, radis blanc braisé roulé avec un subric d'épinards

エピス風味のソース

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

TAÏRAGUI *cuits au jus de citron, demi lune de navet rouge garnie de pousses de colza*
タイラギのレモンマリネ 菜の花と赤カブのファルシ
¥4,500

FOIE GRAS *et sa royale monté en mille feuille et chutney de pruneaux aux figues sèches*
冷製フォアグラのロワイヤル プルーンと無花果のミルフィーユ
¥4,800

CRABE ZUWAI ET CAVIAR *dans une larme de betterave jaune et laitue asperge au pamplemousse rubis*
ズワイ蟹とオシエトラキャヴィア ちしゃとうと根菜のプレスセ 柑橘風味
¥6,300

FOIE GRAS *poêlé à l'orange dékopon, coque de choux de Bruxelles et nuage de farine de maïs*
フォアグラのポアレ 滑らかなポレンタと甘美なデコポンのソース
¥5,000

SCOMBRE *en chaud froid à l'ancienne, bavaroise de chou-fleur et petits oignons au vinaigre*
鯖のショーフロワ アンシエンヌ風 カリフラワーのバヴァロアと共に
¥4,200

LE POTAGE

スープ

SALSIFIS *en velouté et ragout d'oignons à l'Abondance et royale de pousses de colza*
西洋ゴボウとトリュフのヴルーテ 菜の花のロワイヤル
¥2,800

LA MER

魚料理

HOMARD BLEU *à l'américaine, palets de navets au beurre l'estragon et dôme de courge safranée*
オマール海老のポワレ エストラゴン風味の蕪とバターナッツのリース
¥6,800

CABILLAUD *glacé d'un velours de pommes de terre fumées et marmelade de chou rouge*
真鱈 赤キャベツと燻煙香るポテトのヴルーテ
¥5,300

KINMEDAÏ *dans une nage d'oignons caramélisés, batonnets de salsifis façon boulangère au lard poivré*
金目鯛のナージュ 西洋ゴボウのブーランジェール風
¥6,000

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

PINTADE DE FRANCE *en soufflé puis glacée au jus de Chartreuse, éclats de légumes braisés*
パンタード シャルトリューズソースと冬野菜のブレゼ
¥6,800

FILET DE BŒUF JAPONAIS *spätzle liés à la joue confite comme une daube et larmes de topinambours*
黒毛和牛フィレ肉 スペッツェルとドーブ風頬肉のブレゼ
¥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 vanille aux gousses de Papouasie
クレープフランベベルエボックピンクグレープフルーツの雫

¥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

crémeux en bouchon, meringue à la farine de chataignes et grains de cassis confits

フランス産マロンのバヴァロア

栗のメレンゲとカシスコンフィ

¥2,200

FRAISE AMAO

en ronde gourmande, mousseline à la pistache de Sicile et éclats de sablé Basque

あまおう

シチリア産ピスタチオのムースとサブレバスク

¥2,200

CHOCOLAT EQUATORIALE

biscuit au parfum de gingembre confit et glace à la noisette

エクアトリアルチョコレートと生姜のハーモニー

ヘーゼルナッツアイスクリーム添え

¥2,200

DÉKOPON

surprême, pomme pochée dans un sirop de miel et fine galette à la fleur de sel

デコポン

ガレットにのせたリンゴのポシェ 蜂蜜風味

¥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