



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

トゥールダルジャン東京

M.O.F. & TRADITIONS

フランス国家最優秀職人章&トラディションズ

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2019年5月29日(水)～2019年7月2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, écailles de poireau garnie d'une compotée de chou de Bruxelles

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

DIABLE

fricassée de girolles aux amandes amères et haricots verts aillés

ディヤーブルソースとジロル茸のフリカッセ

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

AORHKA ET CAVIAR *bavaroise de crustacés, pétales de fenouil au parfum 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
¥6,000

FOIE GRAS *sauce Chateaubriand, ragoût de petits pois à la Française et coques d'oignon nouveau*
フォアグラポワレ ソースシャトーブリアンとグリーンピースのフランス風
¥5,000

COUTEAU, ESCARGOT DE MER ET PALOURDE ROYALE
assaisonnés de sucs sur un lit de crémeux de navets au raifort et aneth
コキヤージュのリース仕立てレフォールとアネット香る蕪のムース
¥4,200

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
¥4,500

TACHIUO *cuit dans une vinaigrette de tournesol bio, Kagafutokyuri à la menthe et coulis de petits pois*
太刀魚のヴィネグレットマリネ 加賀太きゅうりとグリーンピースのバヴァロア
¥3,800

LE POTAGE

CHOU-FLEUR *en velouté refroidi façon Dubarry, écrevisses en gelée et condiment d'oseille*
カリフラワーとエクルヴィスの冷製ヴルーテ デュバリー
¥2,500

LA MER

HOMARD BLEU *rôti sauce navarin, cœur d'endive cuite 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

OMBLE CHEVALIER *mi-cuit dans un beurre au citron et mousseline acidulée aux câpres*
オンブルシュヴァリエ レモンタイム風味ケッパーとズッキーニのムースリーヌ
¥4,800

CHAPON *en écume de verveine, tranches d'artichauts braisés au fumet tomate et petits navet*
オコゼのムニエル レモンバーベナソースとアーティチョークのトマト風味
¥6,300

LA PRAIRIE

FILET DE VEAU *à la sauce Marengo à l'essence de basilic, mini fenouil et échalote confite*
仔牛フィレ肉のマレンゴソース フヌイユとエシャロットのコンフィ
¥8,300

CAILLE *sauce au caviar d'aubergine fumé, cannelloni de radis farci d'une fondue de tomate aux fèves*
ウズラのロースト そら豆とトマトのカネロニ仕立て
¥6,500

FILET DE BŒUF *jus de viande à la marjolaine, demi-sphère de laitue garnie de fond de 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
¥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

¥3,200

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霽

¥2,500

SOUFFLÉ

pistache à la framboise sauvage et sorbet chocolat au fruits rouges

ピスタチオとカシスのスフレ

¥2,500

LES DOUCEURS

MANGUE DE MIYAZAKI

cube de baba imbibé d'un jus de camomille et sorbet fruit de la passion

宮崎マンゴー

カモミール香るババとパッションフルーツのシャーベット

¥2,200

VACHERIN

vanillé, abricot moelleux gonflés au sirop épice et meringue croquante au yaourt

ヴァシュラン

エピス風味のアプリコットコンフィと軽やかなメレンゲ

¥2,200

CHOCOLAT TAÏNORI

crémeux entouré d'ananas, éclats de tuile aux amandes et gruë de cacao, glace à la fève de Tonka

チョコレート タイノリのムース

パイナップルのライムマリネとトンカ豆のアイスクリーム

¥2,200

CHOUQUETTE

garnie avec une marmelade de groseille, chantilly à la verveine, sorbet Champagne à la pêche

シューケット

赤すぐりコンフィとピーチ風味のシャンパーニュシャーベット

¥2,200

BRIOCHE ET PAINS

Elaborés sur place 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

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 THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING

コーヒー、エスプレッソアッサム、アールグレイ、ダージリン

¥1,200