



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年2月6日(火)～2018年2月14日(水)

SAINT VALENTIN

HOKKIGAI ET TAIRAGAI

en chaud-froid au crémeux de colza, gelée de marinère et poireaux crayon en vinaigrette

北寄貝とタイラギ

ショーフロワ仕立て ポワローのヴィネグレット風味

FOIE GRAS

en marbré de marmelade de vieux garçon, Ratafia et cylindre de betterave

フォアグラのマーブル仕立て

ラタフィアのジュレと共に

CABILLAUD

à la vapeur, écume de lentilles vertes et couronne de petits légumes d'hiver

真鱈

レンズ豆の滑らかなムースと旬野菜添え

CANETON DE LA DÉESSE DE L'AMOUR

à la Bourguignone, calisson de betterave à la crème de cassis et quartiers de navets braisés

幼鴨のロースト ブルゴーニュ風

ビーツのカリソン カシス風味

JARDIN D'ÉDEN+

aux agrumes et fraises, miroir de groseille de la roseraie

イチゴと薔薇のジュレ “エデンの園”

マンダリンのシャーベット添え

LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥18,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)

SOMMELIER DISCOVERY

1名様 ¥25,000 Per Person

(La Vie Parisienne ディナー&ソムリエセレクトグラスワイン4種、税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年2月15日(木)～2018年3月6日(火)

VIE PARISIENNE

HOKKIGAI ET TAIRAGAI

en chaud-froid au crémeux de colza, gelée de marinère et poireaux crayon en vinaigrette

北寄貝とタイラギ

ショーフロワ仕立て ポワローのヴィネグレット風味

FOIE GRAS

en marbré de marmelade de vieux garçon, Ratafia et cylindre de betterave

フォアグラのマーブル仕立て

ラタフィアのジュレと共に

CABILLAUD

à la vapeur, écume de lentilles vertes et couronne de petits légumes d'hiver

真鱈

レンズ豆の滑らかなムースと旬野菜添え



FILET DE VEAU

Chasseur et rutabaga garnie de crémeux de polenta à la mimolette

フランス産仔牛フィレ肉

滑らかなポレンタとシャッスールソース

OU / 又は

CANETON

au dékapon, pointes d'endives farcies de matignon et éclats d'endives rouges

幼鴨と甘美なデコボン

香味野菜とアンディーヴのファルシ



ARLETTE

croustillante caramélisée, mousseline de vanille et compotée de fraises

アルレットのキャラメリーゼ

いちごのコンポートとヴァニラムース

LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥18,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and. Service Charge will be added)

SOMMELIER DISCOVERY

1名様 ¥25,000 Per Person

(La Vie Parisienne ディナー&ソムリエセレクトグラスワイン4種、税金・サービス料別)

(Tax and. Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O
ディナーコース

2018年1月10日(水)～2018年3月6日(火)

LOUIS XV

BOTAN-ÉBI

sur un tapis vert de chou romanesco, écailles de céleri rave à l'aneth et caviar osciètre

ボタン海老

根セロリとロマネスコのムース オシェトラキャヴィア添え

FOIE GRAS

sauté, allumette de pieds de cochon croustillante et oignon en vinaigrette d'estragon

フォアグラソテー

クロケットにのせたエストラゴン香る甘美なおニオン

KINMÉDAÏ

poêlé, pommes de terre à la boulangère au lard fumé et émulsion de salsifis

金目鯛のポワレ

ブーランジェールポテトと西洋ゴボウのエキューム

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



FILET DE BŒUF JAPONAIS

au vin des Coteaux-Champenois, beurre berycy et fines tranches de navet farcies

黒毛和牛フィレ肉

蕪のファルシと赤ワイン コトー・シャンプノワのソース

OU / 又は

CANETON MARCO POLO

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

幼鴨のロースト マルコ ポーロ



CHOCOLAT MÉLISSA

comme une crème royale, confiture du mendiant au jus pomme bio et gelée de noisette

チョコレートメリッサのロワイヤル

リンゴとナッツのコンフィチュール

LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥25,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

ディナーコース

2018年1月10日(水)～2018年3月6日(火)

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT TRUFFE NOIRE

HOMARD BLEU

en carpaccio, bavarois de topinambours aux pépites de truffe noire et et éclats d'artichauts

オマール海老のカルパッチョ

黒トリュフとトピナンプールのバヴァロア

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

BROCHET

en savarin gratiné, coque d'oignon blanc farcie de duxelle et jus de truffe noire

ブロッシェのグラティネ

マッシュルームのオニオンファルシと黒トリュフ

PARMENTIER

en velouté et demi sphère d'épinards aux diamants noirs

ポテトとトリュフのヴルーテ パルマンティエ風

CANETON PREMIER SERVICE : LE FILET

à la sauce Madère, pressé de céleri boule et copeaux de truffes noires

幼鴨のロースト マデラソース

根セロリとマロンのモンブラン 黒トリュフ飾り

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée et julienne de truffe

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

FRUITS ROUGES

compotés, crème de citronnelle et sorbet framboise

赤いフルーツのコンポート

レモンガラスのブランマンジェとラズベリーシャーベット

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

LES PETITES DOUCEURS

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥32,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)

本メニューは、お二人様よりお揃いでのご注文にてお願いいたします。