



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

PRINTEMPS en LOIRE

トゥールダルジャン東京

Dîner Menu

ディナーコース

2018年3月7日(水)～2018年4月24日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年3月7日(水)～2018年4月24日(火)

HENRI III

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

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

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ペルシヤード



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

OU / 又は

CANETON

à la sauce Robert, mousseline de chou fleur caramélisé et navet glaçon au thym citron

幼鴨のロースト ロベールソース

レモンタイム風味の根菜とカリフラワーのムースリース



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

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)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

ディナーコース

2018年3月7日(水)～2018年4月24日(火)

LOUIS XV

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ェトラキャヴィア

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

SANDRE

meunière, asperges blanches garnies de tétragone à la florentine et sauce 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

ASPERGE BLANCHE

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



FILET DE BŒUF 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

OU / 又は

CANETON

à la sauce Chateaubriand et asperge blanche rôtie au beurre Marchand de Vin

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

ホワイトアスパラガスと旬野菜のデュオ



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

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3月7日(水)～2018年4月24日(火)

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

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

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, 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

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

CANETON MARCO POLO

PREMIER SERVICE : LE FILET

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

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé

petite caillette glacée et 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

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。