



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

ESPRIT de PARIS

トゥールダルジャン東京

Dîner Menu

ディナーコース

2018年4月25日(水)～2018年5月29日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年4月25日(水)～2018年5月29日(火)

HENRI III

OMBLE CHEVALIER

mi-cuit, crémeux de brocoli à l'oseille et éclats d'oignons rouges

オンブルシュヴァリエのショーフロワ

ブロッコリーとオゼイユのムース

FOIE GRAS

glacé en gelée marbrée de Sauternes et rhubarbe, artichauts à la grecque

フォアグラのテリーヌ

ルバーブとソーテルヌのジュレ アーティチョークと共に

MÉBARU

au jus monté de cresson, tranche d'aubergine au consommé et Konatsu

メバルのポワレ

ナスのブレゼ にのせた柑橘とクレソンソース



AGNEAU DE LAIT

en déclinaison, palets de royale de petits pois et chou de Bruxelles au pied paquet

フランス産乳飲み仔羊

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 marjolaine, cannelloni de navet farci d'un ragoût de fèves et pétales de fleurs

幼鴨のロースト マジョラム風味

カネロニ仕立てのそら豆のラゲー 花飾り



PAMPLEMOUSSE BLANC ET ROSE

en carpaccio, streussel à la fleur de thym et sorbet à la menthe

グレープフルーツのカルパッチョ

タイム香るサブレットとミントのシャーベット

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4月25日(水)～2018年5月29日(火)

LOUIS XV

AORIIKA ET CAVIAR OSCIÈTRE

kagafutokyuri mariné au yaourt acidulé maison et asperges violettes en copeaux
アオリイカとオシトラキャヴィア
加賀太キュウリのマリネとアスパラガスのコポー

FOIE GRAS

à la sauce vin jaune, mijotée de petits pois aux morilles et échalotes confites
フォアグラソテー
グリーンピースとモリーユ茸のジュラワインソース

AMADAI

en écaille dans un consommé Floréal, pointes d'asperges blanche et navet
甘鯛エカイユ仕立て
季節野菜とホワイトアスパラガスのナージュ

ASPERGES BLANCHES

en velouté, matignon de légumes et quartiers 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

à la sauce Robert, petits radis glacés et mousseline de chou-fleur caramélisé
黒毛和牛フィレ肉 ロベールソース
根菜のグラッセとカリフラワーのムースリーヌ

OU / 又は

CANETON DE PRINTEMPS

jus lié au pistou Ravigote, mini fenouil braisé au pastis et bouton de lys
幼鴨のロースト ラヴィゴット風
パスティス香るフヌイユのブレゼ



CHOCOLAT ILLANKA

comme un mille-feuilles, biscuit moelleux à l'infusion de verveine et glace au kirsch
チョコレート イランカのミルフィーユ
赤いフルーツのコンフィチュールとキルシュのアイスクリーム

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4月25日(水)～2018年5月29日(火)

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

HOMARD BLEU

en carpaccio et caviar osciètre, folie de radis assaisonnés de vinaigrette à la mangue

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 マレシェール

CANARD

en consommé double et demi-sphère de céleri rave garnie d'haricot vert au raifort

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

VACHERIN

à la compotée d'abricot, crème chantilly et sorbet au fruit de la passion

アプリコットのヴァシュランとパッションシャーベット

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。