



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

### AORIKKA 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。