



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

À LA TABLE des 3 EMPEREURS

三皇帝の食卓

Dîner Menu

ディナーコース

2018年5月30日(水)～2018年7月3日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年5月30日(水)～2018年7月3日(火)

HENRI III

TACHIUO ARGENTÉ

sur un coulis de roquette, salade de girolles à l'aneth et échalote confite

太刀魚のショーフロワ

ジロール茸のマリネとルッコラソース

FOIE GRAS

dit Montmorency, tombée de cerises au parfum de verveine et éclats d'amande

フォアグラのパルフェ

モンモランシーチェリーのリース仕立て

FILET DE SOLE

Cardinal aux écrevisses et zèbré à la sauce encre de seiche

舌平目のファルシとエクルヴィスのカルディナル風

FILET DE VEAU DE FRANCE

dorée au sautoir, coeur de sucrine braisée et jus à l'ail Sainte Victoire

フランス産仔牛フィレ肉

シュクリーナのブレゼと共に

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ヨラム風味

蕪とそら豆のカネロニ花飾り

MANGUE DE MIYAZAKI

sur une crème de coco au parfum de citron vert et sorbet à la fleur d'oranger

宮崎マンゴー

ココナッツロッシュとオレンジフラワーシャーベット

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

LOUIS XV

AORIKKA ET CAVIAR OSCIÈTRE

kagafutokyuri mariné au yaourt acidulé maison et asperges 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

grillé au binchotan dans une nage de rhubarbe perlée aux herbes du jardin et céleri rave

フォアグラの備長炭グリエ

庭園ハーブとコンソメのナージュ

CHAPON

en croûte de basilic, caviar de courgettes sous une émincée d'artichaut et jus tomate aux câpres

オコゼ

バジルのクルート 黒オリーブとアーティチョークのベール

OSEILLE

en velouté façon Claudius Burdel, royale de petits pois garnie de crème aigre

オゼイユのヴルーテ クローディアス バーデル風

FILET DE BŒUF JAPONAIS

en ravigote, éclats d'oignons cuits en papillote et jardinière de légumes

黒毛和牛フィレ肉のラヴィゴットソース

ジャルディニエール添え

OU / 又は

CANETON

à la sauce navarin, petites aubergines braisées et farcies de mousserons aux fines herbes

幼鴨のロースト ナヴァランソース

ナスのブレゼとムスロン茸のファルシ

CHOCOLAT GIANDUJA

en crémeux, mousse d'abricot en forme gousset et glace à la lavande

ジャンドゥーヤチョコレートとアプリコットのムース

ラベンダーのアイスクリームと共に

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

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

HOMARD BLEU

en carpaccio et caviar osciètre, bavarois de fenouil au safran et tartare d'avocat

オマール海老のカルパッチョとオシェトラキャヴィア
サフラン香るフヌイユのバヴァロアとアヴォカド

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

BROCHET

glacé à l'essence de champignon, fricassée de girolles et jus à l'estragon

ブロッシェムース

マッシュルームソースとジロル茸のフリカッセ

CANARD

en consommé double garnie d'une demi-sphère de céleri rave et haricots verts

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

PISTACHE

en crémeux, coulis de fruits noir et glace au romarin de notre jardin

ピスタチオの滑らかなムースとローズマリーのアイスクリーム

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)