



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

LA TERRASSE

ラ・テラス プロヴァンスで過ごす夏

Dîner Menu

ディナーコース

2018年7月4日(水)～2018年8月28日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年7月4日(水)～2018年8月28日(火)

HENRI III

KÉGANI

en compression, courge spaghetti au suc de crustacés et écume de court bouillon

毛蟹

金糸瓜のニース風 エキュームと共に

FOIE GRAS

aux olives de Sospel, éclats de pissaladière et essence de chlorophylle de roquette

フォアグラポワレ

黒オリーブソースとピサラディエール

BOUILLABAISSE

Méditerranée aux poissons de roche poêlés et coulis aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース

AGNEAU DE SISTERON

rôti dans une persillade, tourte de blettes et sauce à l'huile d'argan

フランス産仔羊のロースト

アルガンソースとブレットのトゥルト

OU / 又は

CANETON

au Binchotan, cylindre de pommes de terre farcie de chorizo et sauce aux légumes fumés

幼鴨の備長炭グリエ

チョリソーのファルシと薫香ソース

PÊCHE

pêché au Champagne rosé, crémeux vanillé au parfum de rose et compotée de rhubarbe

白桃のロゼシャンパーニュ風味

ルバーブのコンポートとローズ香るヴァニラムース

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)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

LOUIS XV

ORMEAU ET CAVIAR

quinoa assaisonné comme un taboulé aux moules du Mont-Saint-Michel et bavarois marinère

鮑とオシエトラキャヴィア

モンサンミッシェル産ムール貝のマリニエール

FOIE GRAS

à la pêche blanche, quartiers de fenouil à la sauce César et aneth

フォアグラテリーヌ

白桃とフヌイユのセザール風

POIVRON JAUNE

en velouté froid, mini ratatouille aux câpres et jambon de la Vallée des Aldudes

パプリカの冷製スープに添えた生ハムとラタトゥイユ

ROUGET DE FRANCE

poêlé, artichauts à l'anchoïade et sauce au maïs parfumé de thym citron

ルージェ

レモンタイムソースと旬野菜のアンショワイヤード

FILET DE BŒUF JAPONAIS

calissons de panisses aux herbes de notre jardin et sauce aux pieds paquets

黒毛和牛フィレ肉

庭園のハーブ香るパニスのガレット

OU / 又は

CANETON

sauce choron, palets de mini courgette et de tomate verte à la marjolaine

幼鴨のロースト ショロンソース

夏野菜と花ズッキーニのベニエ

CHOCOLAT TANARIVA

pur Madagascar en crème mentholée accentué de réglisse et biscotin d'Aix

マダガスカル産ミルクチョコレートムース

ビスコッティとライムのジュレ

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 ¥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, bavaois de fenouil au safran et tartare d'avocat

オマール海老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

en quenelles nappées d'une sauce calamar, Yari-ika farci d'aubergines et copeaux de poutargue

ブロッシェムース

ヤリイカのファルシとカラスミのコポー

CANARD

en consommé double, rouleaux de pousse de maïs garnie et feuilles de pourpier

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

MANGUE ET PASSION

en parfait, marmelade de fruits exotique et gelée de Malibu

マンゴーとパッションのパルフェ

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)