



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

トゥールダルジャン東京

PRINTEMPS en LOIRE

プランタンアンロワール

Menu Dîner

ディナーコース

2019年3月13日(水)～2019年4月23日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2019年3月13日(水)～2019年4月23日(火)

HENRI III

CREVETTE KURUMA-EBI

cuit en une nage de cardamome, pétales de radis violet au tartare de mangue et citron confit

車海老のカルダモン風味
紫大根とマンゴーのファルシ

FOIE GRAS

allumette légèrement fumée, bavaroise de petits pois et gelée d'oignon

フォアグラのアリュメット
グリーンピースのバヴァロアと甘美なオニオンのジュレ

SAINT JACQUES

en vol-au-vent, barde confite lié aux champignons et sauce au cresson

帆立貝とシャンピニオンのヴォロヴァンクレソンソース



AGNEAU DE LAIT

en déclinaison, royale de courgette aux graines de carvi et jus à l'olive noire

乳飲み仔羊
ズッキーニのロワイヤルと黒オリーブソース

OU / 又は

CANETON

à la sauce navarin, mousseline d'artichaut et légumes Printaniers au parfum de thym citron

幼鴨のナヴァラン仕立て
レモンタイム香る春野菜とアーティチョーク



FROMAGE BLANC

en crème mousseuse sur parfait au litchi et fruits rouges

フロマージュブランのムース
赤いフルーツとライチのパルフェ

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

2019年3月13日(水)～2019年4月23日(火)

LOUIS XV

OMBLE CHEVALIER ET CAVIAR

mi-cuit à huile de citron meyer, crémeux d'asperge blanche et coulis oseille
オンブルシュヴァリエ

ホワイトアスパラガスとオゼイユソース キャヴィア添え

FOIE GRAS

gastrique épicée, ragoût d'asperge blanche et légumes de Printemps Sansai
フォアグラのポワレ

アスパラガスと山菜のデュオ エピスソース

SANDRE

asperges blanches au jus, petit chou de Bruxelles garnie de lard fumé et Sétoka
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爽やかな柑橘せとか

ASPERGE BLANCHE

en velouté, coquillages en persillade et condiment tomaté-fenugrec
ホワイトアスパラガスとコキヤージュの温製ヴルーテ



FILET DE BŒUF JAPONAIS

sauce chateaubriand, asperge blanche et pousse de bambou le tout cuit dans une cuisson barigoule
黒毛和牛フィレ肉

ホワイトアスパラガスと筍のバリグール シャトーブリアンソース

OU / 又は

CANETON

asperge blanche grillée roulée dans un pistou-ravigote et sauce au vin rouge
幼鴨のロースト 赤ワインソース

ホワイトアスパラガスのグリエ ラヴィゴット風



CHOCOLAT CARAÏBE

tarte allégée d'une crème au gingembre et praliné cacahuète
カライブチョコレートとジンジャームースのタルト仕立て
レモンのアイスクリーム添え

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

2019年3月13日(水)～2019年4月23日(火)

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, aumonière navet et gelée court-bouillon à la rose de Shimané

オマール海老とオシェトラキャヴィア

燕のファルシと薔薇のジュレ

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 gratinées, pommes de terre confites et sauce laitue au hareng fumé

ブロッシェムースのグラティネ

薫香ソースとゴーフレットポテト

CANARD

en consommé double, bouquet de chou-fleur et 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プル

FRUITS ROUGES

compotés, crème de citronnelle et sorbet framboise

赤いフルーツのコンポート

レモング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)