



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2019

トゥールダルジャン東京

M.O.F. & TRADITIONS

フランス国家最優秀職人章&トラディションズ

Menu Dîner

ディナーコース

2019年5月29日(水)～2019年7月2日(火)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Dîner Menu

ディナーコース

2019年5月29日(水)～2019年7月2日(火)

### HENRI III

#### COUTEAU, ESCARGOT DE MER ET PALOURDE ROYALE

*assaisonnés de sucs sur un lit de crémeux de navets au raifort et aneth*

コキヤージュのリース仕立て

レフォールとアネット香る蕪のムース

#### FOIE GRAS

*en marbré, miroir de Porto et compotée de rhubarbe à la fleur de thym*

フォアグラのテリース

ポートワインジュレとルバーブのコンポート

#### OMBLE CHEVALIER

*mi-cuit dans un beurre au citron et mousseline acidulée aux câpres*

オンブルシュヴァリエ

レモンタイム風味のケッパーとズッキーニのムースリース

#### FILET DE VEAU

*à la sauce Marengo à l'essence de basilic, mini fenouil et échalote confite*

仔牛フィレ肉のマレンゴソース

フヌイユとエシャロットのコンフィ

OU / 又は

#### CANETON

*à la sauce diable, fricassée de girolles aux amandes amères et haricots verts aillés*

幼鴨のロースト

ディヤールソースとジロール茸のフリカッセ

#### MANGUE DE MIYAZAKI

*cube de baba imbibé d'un jus de camomille et sorbet fruit de la passion*

宮崎マンゴー

カモミール香るババとパッションフルーツのシャーベット

#### 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

2019年5月29日(水)～2019年7月2日(火)

## LOUIS XV

### AORIIKA ET CAVIAR

*bavaroise de crustacés, pétales de fenouil au parfum de cardamome*

アオリイカとオシェトラキャヴィア

ういきょうとクリュスタッセのバヴァロア

### FOIE GRAS

*sauce Chateaubriand, ragoût de petits pois à la Française et coques d'oignon nouveau*

フォアグラポワレ

ソースシャトーブリアンとグリーンピースのフランス風

### CHAPON

*en écume de verveine, tranches d'artichauts braisés au fumet tomate et petits navet*

オコゼのムニエル

レモンバーベナソースとアーティチョークのトマト風味

### CHOU-FLEUR

*en velouté refroidi façon Dubarry, écrevisses en gelée et condiment d'oseille*

カリフラワーとエクルヴィスの冷製ヴルーテ デュバリー

### FILET DE BOEUF

*jus de viande à la marjolaine, demi-sphère de laitue garnie de fond de braisage*

黒毛和牛フィレ肉

マジョラム香るソースと香味野菜のボンボン

OU / 又は

### CANETON

*au vieux Madère, tombée cerises noires au mousseron et fleur de lys*

幼鴨のロースト マデラソース

チェリーとムースロン茸のフリカッセ

### CHOCOLAT TAÏNORI

*crémeux entouré d'ananas, éclats de tuile d'amande au gruë de cacao et glace à la fève de Tonka*

チョコレート タイノリのムース

パイナップルのライムマリネとトンカ豆のアイスクリーム

### 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

2019年5月29日(水)～2019年7月2日(火)

## LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

### HOMARD BLEU ET CAVIAR

*en carpaccio, crémeux d'asperges vertes et médaillons de navet en aigre-doux*  
オマール海老とオシェトラキャヴィア  
グリーンアスパラガスのムースと共に

### 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 multiples 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

### PINA COLADA

*sorbet d'ananas au parfum citron vert, crémeux de coco et rhum blanc*  
ピニャ コラーダ  
ココナッツクリームとパイナップルシャーベット

### CRÊPES

*Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Madagascar*  
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)