



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2017

PARFUM DE PARIS

トゥールダルジャン東京 開業 33 周年アニバーサリー

“パルファム ドゥ パリ”

Dîner Menu

ディナーコース

2017 年 10 月 4 日(水)～2017 年 11 月 28 日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2017年10月4日(水)～2017年11月28日(火)

HENRI III

SAINT-JACQUES

en fine tranches, mousse de poireaux, condiment de céleri rave et pomme à la vanille

帆立貝

青リンゴと根セロリのレムラード ヴァニラ風味

PIGEON RAMIER ET FOIE GRAS

en croûte façon Richelieu, légumes racine marinés et purée acidulée d'abats

ピジョンラミエとフォアグラのクルート

グレッキューと共に

SAINT-PIERRE

glacé à la sauce Normande, gnoki de butternut au poivre cubèbe et moules Mont Saint Michel

マトウダイのノルマンドソース

ペッパー香るバターナッツのニョッキとモンサンミッシェル産ムール貝



PERDREAU GRIS

en suprême masqué de farce à gratin, sa cuisse au genièvre et champignons des bois

ペルドロー

根菜のブレゼとジロル茸のフリカッセ

OU / 又は

CANETON

aux poires, coque d'oignon blanc garnie d'un ragoût de trompettes de la mort

幼鴨のロースト

洋梨とオニオンのファルシ トランペット茸のラゲー



MONT-BLANC

aux marrons Ardéchois, meringue croquante à la farine de châtaignes et glace au whisky

モンブラン

アルデッシュ産マロンコンフィとウイスキーのアイスクリーム

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 ¥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

LOUIS XV

CAVIAR ET TACHIUO

en gelée de muscadet, éclats de brocolis au citron confit et sauce tartare
オシェトラキャヴィアと太刀魚
ミユスカデワインのジュレとブロッコリーのレモン風味

FOIE GRAS

sauté, jaune d'œuf mollet et jus de viande en persillade aux escargots
フォアグラソテー
ハーブ香るエスカルゴのペルシヤードと共に

HOMARD BLEU

en médaillons, mousseline d'artichauts poivrade et sauce homardine
オマール海老のメダイヨン
アーティチョークとクリーミーな甲殻のソース

CÈPES

en velouté, crépinette de grousse aux épinards et cèpe grillé
セップ茸のヴルーテと雷鳥のクレピーヌ包み



FILET DE BŒUF JAPONAIS

à la sauce daube, rouleau de carotte farci au chou vert et salsifis
黒毛和牛フィレ肉
ロール仕立てのキャロットファルシとサルシフィ

OU / 又は

CANETON

sauce Foyot avec une compotée de soubise, pommes de terre fondante et ses pommes soufflées
幼鴨のフォワイヨソース
オニオンのスービーズとポテトのスフレ



CHOCOLAT GUANAJA ET AZÉLIA

en tarte fondante, praliné de cacahuète et caramel gourmand
チョコレートタルトフォンダン
エピスとジンジャーのアクセント 生キャラメル添え

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

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

CAVIAR ET HOMARD BLEU

en carpaccio, bavaroise d'églefin et patate douce en vinaigrette
オシエトラキャヴィアとオマール海老
薫香のタラとさつまいものヴィネグレット仕立て

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, pied de mouton sauté au beurre d'estragon et sauce du Barry
ブロッシェのグラティネ
フランス茸のエストラゴン風味 ソース デュバリー

CANARD

en consommé double et petits légumes cuit de façon pot au feu
滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

CANETON FRÉDÉRIC DELAIR

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

servi avec une sauce lié au foie de canard
クラシックソース フレデリック・ドゥレール

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

POIRE

pochée dans un sirop, gelée williamine et son sorbet
洋梨のコンポートとポアウィリアムのシャーベット

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)