



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

2017

NOËL BLANC D'ARGENT

トゥールダルジャン東京 ノエル ブラン ダルジャン

Déjeuners Menu

ランチコース

2017年12月7日(木)～2017年12月17日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2017年12月7日(木)～2017年12月17日(日)

VERSAILLES

SAUMON

fumée au bois de chêne, condiments meurette et bavaroise de cresson

薫香サーモン

クレソンのバヴァロアとムーレットソース

KASAGO

au jus d'oignons blancs brûlés, cylindre de carottes vichy et chou-rave

カサゴ

甘美なオニオンのソースとコールラビのブレゼ



PIGEON RAMIER

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

ピジョンラミエ

根菜のブレゼと茸のフリカッセ

OU / 又は

CANETON

sauce au vin rouge et millefeuille de pommes de terre façon tartiflette

幼鴨のロースト

ミルフィーユ仕立てのタルティフレットと赤ワインソース



NOUGAT DES FÊTES

taillé en copeaux, éclats de biscuit dacquoise à la noisette et glace aux épices

ヌガーのコポー

ヘーゼルナッツのダコワーズとエピス香るアイスクリーム

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. ou l'expresso Afrique-Amérique

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥9,000 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
ランチコース

NOTRE DAME

ORMEAU

en pétales, jeunes poireaux en vinaigrette et écume au cidre

アワビのペタル

ポワローのヴィネグレット仕立てとシードルのエキューム

DORADE

à la Grenobloise au Dékopon, rouleau d'embeurrée de chou vert et de topinambours

真鯛

デコポンのグルノーブル風 キャベツのルーレ添え

COQUILLAGES

en velouté à la truffe blanche d'Alba et petites ravioles du Dauphiné

コキヤージュのヴルーテ

アルバ産白トリュフ風味 ラヴィオリと共に



FILET DE VEAU

Chasseur et rutabaga garnie de crémeux de polenta à la mimolette

フランス産仔牛

滑らかなポレンタとシャッスールソース

OU / 又は

CANETON

sauce poivrade, mousseline de salsifis et effeuillée de chou de Bruxelles

幼鴨のポワブラードソース

西洋ゴボウのムースと芽キャベツ



FRUITS DU MARCHÉ D'HIVER

couvrant une chiboust à la cannelle, tuile de pain Lebkuchen et gelée de vin chaud

シナモンのシブースト

パンデピスのチュイルとヴァンショーのジュレ

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. ou l'expresso Afrique-Amérique

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥15,000 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
ランチコース

CHAMPS-ÉLYSÉES

ORMEAU

en pétales, jeunes poireaux en vinaigrette et écume au cidre

アワビのペタル

ポワローのヴィネグレット仕立てとシードルのエキューム

DORADE

à la Grenobloise au Dékopon, rouleau d'embeurrée de chou vert et de topinambours

真鯛

デコポンのグルノーブル風 キャベツのルーレ添え

COQUILLAGES

en velouté à la truffe blanche d'Alba et petites ravioles du Dauphiné

コキヤージュのヴルーテ

アルバ産白トリュフ風味 ラヴィオリと共に

CANETON MARCO POLO

PREMIER SERVICE : LE FILET

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de mutiple 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

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

Thé mélange T.A. ou l'expresso Afrique-Amérique

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥22,000 Per person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)

本メニューにつきましては、皆さまお揃いでのご注文をお願い申し上げます。

(お二人様より)