



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

PRINTEMPS en LOIRE

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年3月15日(木)～2018年4月8日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年3月15日(木)～2018年4月8日(日)

VERSAILLES

ÉCREVISSES DE FRANCE

en gelée, bavarois Nantua et coulis de petits pois à la Française

フランス産エクルヴィス

ナンチュアのパヴァロアとグリーンピースソース

SCOMBRE

cuit en vinaigrette, pommes de terre fondantes en persillade et sauce échalotes aux harengs

サワラ

ポワローとフォンダンポテトのペルシヤード



PIGEON

en suprême laquée d'épices douces, pétales de fenouil aux baies noires et sa cuisson

ピジョンのロースト エピス仕立て

ブルーベリーとフヌイユのコンフィ

OU / 又は

CANETON

à la sauce Robert, mousseline de chou fleur caramélisé et navet glaçon au thym citron

幼鴨のロースト ロベールソース

レモンタイム風味の根菜とカリフラワーのムースリヌ



CARAMEL

en crème juste prise, recouvert d'une croûte à la fleur de sel et glace au gingembre

キャラメルの滑らかなムース

フルールドセルのサブレとジンジャーアイスクリーム

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

OMBLE CHEVALIER

mi-cuit, crémeux de brocoli à l'oseille et éclats d'oignons blanc fumé

オンブルシュヴァリエ

燻煙オニオンをのせたブロッコリーとオゼイユのムース

SANDRE

meunière, asperges blanches garnies de tétragone à la florentine et sauce au citron Meyer

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メイヤーレモンソース

CANARD

en consommé double, rouleau d'embeurré de chou frisé et pétales de bulbe de lys

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ



AGNEAU DE LAIT

en déclinaison, palet de royale de petits pois et chou de Bruxelles au pied paquet

フランス産仔羊

芽キャベツとグリーンピースのロワイヤル

OU / 又は

CANETON

à la sauce Chateaubriand et asperge blanche rôtie au beurre Marchand de Vin

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

ホワイトアスパラガスと旬野菜のデュオ



CRÉMET D'ANJOU

sur une ronde de fruits rouges et tuile croquante de brioche poivrée

クレメ ダンジュ

赤いフルーツとブリオッシュのチュイル

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

OMBLE CHEVALIER

mi-cuit, crémeux de brocoli à l'oseille et éclats d'oignons blanc fumé

オンブルシュヴァリエ

燻煙オニオンをのせたブロッコリーとオセイユのムース

SANDRE

meunière, asperges blanches garnies de tétragone à la florentine et sauce au citron Meyer

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メイヤーレモンソース

CANARD

en consommé double, rouleau d'embeurré de chou frisé et pétales de 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

S 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)