



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2018

ESPRIT de PARIS

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年4月27日(木)～2018年5月6日(日)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

2018年4月27日(木)～2018年5月6日(日)

### VERSAILLES

#### COUTEAU ET SAZAË

*fumés au bois de cerisier, bavaroise de fenouil au safran et vinaigrette perlée d'ail Sainte Victoire*

桜の薫香 マテ貝とサザエ

サフラン風味のフヌイユのバヴァロア

#### BROCHET

*en savarin gratiné, queues d'écrevisses et sauce verte du Maraîcher*

ブロッシェムースのグラティネ

エクルヴィスとソース マレシエール



#### PIGEON

*en suprême laqué d'épices douces, pomme de terre fondantes aux baies noires et sa cuisson*

ピジョンのロースト エピス仕立て

ポテトのフォンダンとベリー添え

OU / 又は

#### CANETON

*à la marjolaine, cannelloni de navet farci d'un ragoût de fèves et pétales de fleurs*

幼鴨のロースト マジョラム風味

カネロニ仕立てのそら豆のラゲー 花飾り



#### RHUBARBE

*cuite dans un mirliton, quartiers de fraise en épi et dacquoise à la noisette*

ルバーブのミルリトン

苺とヘーゼルナッツのダコワーズと共に

#### 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

2018年4月27日(木)～2018年5月6日(日)

## NOTRE DAME

### AORI-IKA

*kagafutokyuri mariné au yaourt acidulé maison et asperges violettes en copeaux*

アオリイカ

加賀太キュウリのマリネとアスパラガスのコポー

### MÉBARU

*au jus monté de cresson, tranche d'aubergine au consommé et Konatsu*

メバルのポワレ

ナスのブレゼ にのせた柑橘とクレソンソース

### ASPERGES BLANCHES

*en velouté, matignon de légumes et quartiers d'artichauts en barigoule*

アスパラガスのヴルーテ

アーティチョークのバリグールと共に



### AGNEAU DE LAIT

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

フランス産乳飲み仔羊

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 Bordelaise aux crustacés, laitue braisée farcie de gésiers confits et de homard*

幼鴨のロースト

甲殻風味のボルドーワインソースとオマール海老のファルシ



### PERLES NACRÉE

*au lait d'amande au coeur coulant caramélisé de passion et sorbet à la banane rôtie*

真珠の煌き

アーモンドミルクとキャラメルパッションのバヴァロア

### 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

2018年4月27日(木)～2018年5月6日(日)

## CHAMPS-ÉLYSÉES

### AORIIKA

*kagafutokyuri mariné au yaout acidulé maison et asperges violettes en copeaux*

アオリイカ

加賀太キュウリのマリネとアスパラガスのコポー

### MÉBARU

*au jus monté de cresson, tranche d'aubergine au consommé et Konatsu*

メバルのポワレ

ナスのブレゼにのせた柑橘とクレソンソース

### ASPERGES BLANCHES

*en velouté, matignon de légumes et quartiers d'artichauts en barigoule*

アスパラガスのヴルーテ

アーティチョークのバリグールと共に

### 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)