



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グー 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ーロア

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プル

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)