



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2019

PRINTEMPS en LOIRE

プランタン アンロワール

Menu Déjeuner

ランチコース

2019年3月14日(木)～2019年4月6日(土)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

2019年3月14日(木)～2019年4月6日(土)

## VERSAILLES

### SAKURADAÏ

*marinée aux câpres, feuilles de petit vert en vinaigrette de tournesol bio et chou fleur*

桜鯛のケッパーマリネ

プティヴェールのヴィネグレット風味

### SAINT JACQUES

*en vol au vent, barde confite lié aux champignons et sauce au cresson*

帆立貝とシャンピニオンのヴォロヴァン クレソンソース



### SUPRÊME DE PIGEON

*grillé au binchotan, sa cuisse confite au jus d'ail Sainte Victoire et oignon farci de céleri*

フランス産ピジョンの備長炭グリエ

香味野菜のファルシと腿肉のコンフィ

OU / 又は

### CANETON

*à la sauce navarin, mousseline d'artichauts et légumes de Printemps au parfum de thym citron*

幼鴨のナヴァラン仕立て

レモンタイム香る春野菜とアーティチョーク



### ANANAS

*batonnet cerclant une bavaroise au lait d'amande et chutney légèrement acidulé*

パイナップルとマンゴーシャーベット

滑らかなアーモンドミルクのバヴァロア

### 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 ¥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

### CREVETTE KURUMA-EBI

*cuite en une nage de cardamome, pétales de radis violet au tartare de mangue et citron confit*

車海老のカルダモン風味  
紫大根とマンゴーのファルシ

### AILE DE RAIE

*meunière au beurre blanc printanier, oignon rouge au vinaigre de framboise et éclats d'amande*

エイヒレのムニエル  
香ばしいアーモンドとプラントニエ風ハーブソース

### ASPERGE BLANCHE

*en velouté, coquillage en persillade et condiment tomate au parfum pastis*

ホワイトアスパラガスとコキヤージュの温製ヴェルーテ



### AGNEAU DE LAIT

*en déclinaison, royale de courgette au graine de carvi garnie et jus à l'olive noire*

乳飲み仔羊  
ズッキーニのロワイヤルと黒オリーブソース

OU / 又は

### CANETON

*sauce chateaubriand, asperge blanche et pousse de bambou le tout cuit dans une cuisson barigoule*

幼鴨のロースト  
ホワイトアスパラガスと筍のバリグール シャトーブリアンソース



### VANILLE DES ÎLES

*crémeux, pain de Gênes moelleux et sorbet mandarine à la fleur d'oranger*

ヴァニラムースとパンドジェーヌ  
マンダリンとオレンジフラワーウォーターのシャーベット

### 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

### CREVETTE KURUMA-EBI

*cuit en une nage de cardamome, pétales de radis violet au tartare de mangue et citron confit*

車海老のカルダモン風味  
紫大根とマンゴーのファルシ

### AILE DE RAIE

*meunière au beurre blanc printanier, oignon rouge au vinaigre de framboise et éclats d'amande*

エイヒレのムニエル  
ハーブ香るプランタニエ風

### ASPERGE BLANCHE

*en velouté, couteau en persillade et condiment tomate au parfum pastis*  
ホワイトアスパラガスとコキヤージュの温製ヴルーテ

### 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

#### 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)