



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2019

M.O.F. & TRADITIONS

フランス国家最優秀職人章&トラディションズ

Menu Déjeuner

ランチコース

2019年6月13日(木)～2019年6月29日(土)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

2019年6月13日(木)～2019年6月29日(土)

## VERSAILLES

### TACHIUO

*cuit dans une vinaigrette de tournesol bio, Kagafutokyuri à la menthe et coulis de petits pois*

太刀魚のヴィネグレットマリネ

加賀太きゅうりとグリーンピースのバヴァロア

### OMBLE CHEVALIER

*mi-cuit dans un beurre au citron et mousseline acidulée aux câpres*

オンブルシュヴァリエ

レモンタイム風味のケッパーとズッキーニのムースリーヌ

### CAILLE

*sauce au caviar d'aubergine fumé, cannelloni de radis farci d'une fondue de tomate aux fèves*

ウズラのロースト

そら豆とトマトのカネロニ仕立て

OU / 又は

### CANETON

*jus de viande à la marjolaine, demi-sphère de laitue garnie de fond de braisage*

幼鴨のロースト

マジョラム香るソースと香味野菜のボンボン

### CHOUQUETTE

*garnie avec une marmelade de groseille, chantilly à la verveine, sorbet Champagne à la pêche*

シューケット

赤スグリコンフィとピーチ・シャンパーニュのシャーベット

### 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 ¥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

### COUTEAU, ESCARGOT DE MER ET PALOURDE ROYALE

*assaisonnés de sucs sur un lit de crémeux de navets au raifort et aneth*

コキヤージュのリース仕立て  
レフォールとアネット香る蕪のムース

### MÉBAROU

*sauce navarin, cœur d'endive cuit au jus d'orange safrané et citronnelle*

メバルのナヴァラン風  
アンディーヴのブレゼ オレンジサフラン風味

### CHOU-FLEUR

*en velouté refroidi façon Dubarry, écrevisses en gelée et condiment d'oseille*

カリフラワーとエクルヴィスの冷製ヴルーテ デュバリー

### FILET DE VEAU

*à la sauce Marengo à l'essence de basilic, mini fenouil et échalote confite*

仔牛フィレ肉のマレンゴソース  
フヌイユとエシャロットのコンフィ

OU / 又は

### CANETON

*à la sauce diable, fricassée de giroles aux amandes amères et haricots verts aillés*

幼鴨のディヤールソース  
ポテトコンフィとジロール茸添え

### VACHERIN

*vanillé, abricot moelleux gonflés au sirop épice et meringue croquant au yaourt*

ヴァシュラン  
エピス風味のアプリコットコンフィと軽やかなメレンゲ

### 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

### COUTEAU, ESCARGOT DE MER ET PALOURDE ROYALE

*assaisonnés de sucs sur un lit de crémeux de navets au raifort et aneth*

コキヤージュのリース仕立て

レフォールとアネット香る蕪のムース

### MÉBAROU

*sauce navarin, cœur d'endive cuit au jus d'orange safrané et citronnelle*

メバルのナヴァラン風

アンディーヴのブレゼ オレンジサフラン風味

### CHOU-FLEUR

*en velouté refroidi façon Dubarry, écrevisses en gelée et condiment d'oseille*

カリフラワーとエクルヴィスの冷製ヴルーテ デュバリー

### CANETON MARCO POLO

#### PREMIER SERVICE : LE FILET

*sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiples 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 Madagascar*

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)