



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

2017

## PARFUM DE PARIS

トゥールダルジャン東京 開業 33 周年アニバーサリー

“パルファム ドゥ パリ”

### Déjeuners Menu

ランチコース

2017 年 10 月 19 日(木)～2017 年 11 月 19 日(日)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

2017年10月19日(木)～2017年11月19日(日)

### VERSAILLES

#### SAINT-JACQUES

*en fine tranches, mousse de poireaux, condiment de céleri rave et pomme à la vanille*

帆立貝

青リンゴと根セロリのレムラード ヴァニラ風味

#### AÏNAMÉ

*contisé au lard fumé, royale d'échalotes caramélisées au beurre salé et sauce Choisy*

アイナメ

自家製ベーコンのピケとエシャロットのロワイヤル ショワジー風



#### PERDREAU GRIS

*en suprême masqué de farce à gratin, sa cuisse au genièvre et champignons des bois*

ペルドロー

根菜のブレゼとジロール茸のフリカッセ

OU / 又は

#### CANETON

*à la sauce daube, rouleau de carotte farci au chou vert et salsifis*

幼鴨のフィレ肉

ロール仕立てのキャロットファルシとサルシフィ



#### CLÉMENTINE

*bavaroise de thé Assam, miroir à la mandarine Impériale et glace à la confiture de lait*

みかんとマンダリンオレンジのジュレ

アッサムティーのバヴァロアとミルクジャムのアイスクリーム

#### 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

### CREVETTE KURUMA-ÉBI

*cuite dans une nage de cardamome verte, bavarois d'églefin et patate douce en vinaigrette*

車海老のカルダモン風味

薫香のタラとさつまいものヴィネグレット仕立て

### SAINT-PIERRE

*glacé à la sauce Normande, gnoki de butternut au poivre cubèbe et moules du Mont St Michel*

マトウダイのノルマンドソース

ペッパー香るバターナッツのニョッキとモンサンミッシェル産ムール貝

### CÈPES

*en velouté, crépinette de grouse aux épinards et cèpe grillé*

セップ茸のヴルーテと雷鳥のクレピーヌ包み



### AGNEAU DE SISTERON

*rôti puis parfumé aux aiguilles de pin et betteraves braisées dans une mélasse*

シストロン産仔羊

松葉のスモークと根菜のブレゼ

OU / 又は

### CANETON

*sauce Foyot avec une compotée de soubise, pommes de terre fondantes et ses pommes soufflées*

幼鴨のフォワイヨソース

オニオンのスービーズとポテトのスフレ



### POMME FUJI

*cuite dans son jus, gelée givrée de pomme verte et sorbet au cidre*

りんごのトリロジー

ふじのコンポート 青りんごジュレとシードルシャーベット

### 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-ÉBI

*cuite dans une nage de cardamome verte, bavarois d'églefin et patate douce en vinaigrette*

車海老のカルダモン風味

薫香のタラとさつまいものヴィネグレット仕立て

### SAINT-PIERRE

*glacé à la sauce Normande, gnoki de butternut au poivre cubèbe et moules du Mont St Michel*

マトウダイのノルマンドソース

ペッパー香るバターナッツのニョッキとモンサンミッシェル産ムール貝

### CÈPES

*en velouté, crépinette de grouse aux épinards et cèpe grillé*

セップ茸のヴルーテと雷鳥のクレピーヌ包み

### CANETON

#### PREMIER SERVICE : LE FILET

#### MARCO POLO

*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、お二人様よりのご注文をお願い申し上げます。