



TOUR D'ARGENT

T O K Y O
ディナーコース

2017年11月29日(水)～2017年12月17日(日)

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

CAVIAR ET HOMARD BLEU

sur des mini blinis, jeunes poireaux en vinaigrette et écume au cidre
オマール海老とキャヴィア
ポワローのヴィネグレット仕立てとシードルのエキューム

FOIE GRAS

des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé
冷製フォアグラ
トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風

BROCHET

en savarin gratiné, pieds de moutons sautés au beurre d'estragon et sauce du Barry
ブロッシェムースのグラティネ
フランス茸のエストラゴン風味 ソース デュバリー

CANARD

en consommé double et petits légumes cuits façon pot au feu
滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

CANETON FRÉDÉRIC DELAIR PREMIER SERVICE : LE FILET

servi avec une sauce lié au foie de canard
幼鴨のロースト
クラシックソース フレデリック・ドゥレール

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

POIRE

pochée dans un sirop, gelée williamine et son sorbet
洋梨のコンポートとポアウィリアムのシャーベット

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

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique
フレッシュハーブティー又はコーヒー、小菓子
1名様 ¥32,000 Per Person
(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)

本メニューは、お二人様よりお揃いでのご注文にてご予約日2日前までの予約にてお願いいたします。