



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年1月10日(水)～2018年2月27日(火)

VIE PARISIENNE

HOKKIGAI ET TAIRAGAI

en chaud-froid au crémeux de colza, gelée de marinère et poireaux crayon en vinaigrette

北寄貝とタイラギ

ショーフロワ仕立て ポワローのヴィネグレット風味

FOIE GRAS

en marbré de marmelade de vieux garçon, Ratafia et cylindre de betterave

フォアグラのマーブル仕立て

ラタフィアのジュレと共に

CABILLAUD

à la vapeur, écume de lentilles vertes et couronne de petits légumes d'hiver

真鱈

レンズ豆の滑らかなムースと旬野菜添え



FILET DE VEAU

Chasseur et rutabaga garnie de crémeux de polenta à la mimolette

フランス産仔牛フィレ肉

滑らかなポレンタとシャッスールソース

OU / 又は

CANETON

au dékopon, pointes d'endives farcies de matignon et éclats d'endives rouges

幼鴨と甘美なデコボン

香味野菜とアンディーヴのファルシ



ARLETTE

croustillante caramélisée, mousseline de vanille et compotée de fraises

アルレットのキャラメリーゼ

いちごのコンポートとヴァニラムース

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 ¥18,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)