



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O  
ディナーコース

2018年1月10日(水)～2018年2月27日(火)

## LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT TRUFFE NOIRE

### HOMARD BLEU

*en carpaccio, bavarois de topinambours aux pépites de truffe noire et et éclats d'artichauts*

オマール海老のカルパッチョ

黒トリュフとトピナンプールのバヴァロア

### 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, coque d'oignon blanc farcie de duxelle et jus de truffe noire*

ブロッシェのグラティネ

マッシュルームのオニオンファルシと黒トリュフ

### PARMENTIER

*en velouté et demi sphère d'épinards aux diamants noirs*

ポテトとトリュフのヴルーテ パルマンティエ風

### CANETON PREMIER SERVICE : LE FILET

*à la sauce Madère, pressé de céleri boule et copeaux de truffes noires*

幼鴨のロースト マデラソース

根セロリとマロンのモンブラン 黒トリュフ飾り

### SECOND SERVICE : LES ABATTIS

*cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée et julienne de truffe*

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

### FRUITS ROUGES

*compotés, crème de citronnelle et sorbet framboise*

赤いフルーツのコンポート

レモンガラスのブランマンジェとラズベリーシャーベット

### 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お願いいたします。