



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

SEASON & WINES

CHAMPAGNE

シャンパーニュ

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年1月11日(木)～2018年1月21日(日)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2018年1月11日(木)～2018年1月21日(日)

VERSAILLES

JOUE DE BOEUF

en pot au feu refroidi, royale de foie gras et bavarois de roquefort

北海道産牛ほほ肉のプレッセ

フォアグラのロワイヤルとロックフォールのバヴァロア

CABILLAUD

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

真鱈

レンズ豆のムースと旬野菜をちりばめて



PINTADE DE FRANCE

en suprême rôti, boudin blanc avec sa cuisse et pomme aux pains épices

フランス産パンタード

腿肉のブーダン仕立てとリンゴのパンデピス風味

OU / 又は

CANETON

au vin Coteaux-Champenois, beurre bercy et fines tranches de navet farcie

幼鴨のロースト

蕪のファルシと赤ワイン コトー・シャンプノワのソース



CITRON JAUNE ET VERT

en tarte crémeux, meringue fondante et croquante au confit citrus

タルトシトロン

軽やかなメレンゲとフロマージュブランのシャーベット

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

HOKKIGAÏ ET TAÏRAGAÏ

en chaud-froid au crèmeux de colza, gelée de marinière et poireau 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

sauté, allumette de pieds de cochon croustillante et oignon au vinaigrette à l'estragon

フォアグラソテー

クロケットにのせたエストラゴン香る甘美なオニオン

YANAGI-KAREI

meunière, patates douces violettes à la Grenobloise et sauce Mikado

柳カレイのムニエル

紫イモとチョロギのグルノーブル風



FILET DE VEAU

Chasseur et rutabaga garnie de crèmeux 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

à la sauce Madère, pressé de céleri boule et mousseline de butternuts

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仕立て



MOKA

au café, coeur moelleux à l'orange et glace caramel

モカコーヒーとオレンジのムース

キャラメルアイスクリーム添え

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

HOKKIGAÏ ET TAÏRAGAÏ

en chaud-froid au crémeux de colza, gelée de marinière et poireau 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

sauté, allumette de pieds de cochon croustillante et oignon au vinaigrette à l'estragon

フォアグラソテー

クロケットにのせたエストラゴン香る甘美なおニオン

YANAGI-KAREI

meunière, patates douces violettes à la Grenobloise et sauce Mikado

柳カレイのムニエル

紫イモとチョコロギのグルノーブル風

CANETON MARCO POLO

PREMIER SERVICE : LE FILET

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiple poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

SECOND SERVICE : LA CUISSE

cuisse grillée au Binchotan, petite caillette glacée et jus au beurre d'herbes du jardin

腿肉の備長炭グリエと新芽のサラダ

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、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)