



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O  
ディナーコース

2018年12月26日(水)～2019年1月6日(日)

## NOUVEL AN DÎNER

### CRABE TARABA

*crémeux de navet aux épices d'hivers, multiples variété de radis et caviar osciètre*

タラバ蟹

オシエトラキャヴィアと色彩豊かな根菜と共に

### FOIE GRAS DE CANARD

*au miroir de mandarine et pastilles de betteraves à la vinaigrette de vanille*

フォアグラのテリーヌ

マンダリンオレンジのジュレとヴァニラのヴィネグレット

### NODOGURO

*salsifis braisé en persillade et sauce vin blanc lié à la purée de topinambour*

ノドグロ

芳醇な白ワインソースと西洋ゴボウのブレゼ

### HARICOT COCO

*en velouté, royale de pousse de colza et essence de truffe noire*

白いんげん豆のヴルーテ

菜の花のロワイヤル 黒トリュフ風味



### BÉCASSE

*en salmis, embeurrée de chou de Bruxelles et mini pommes Dauphine*

ベカスのサルミ

芽キャベツとドフィーヌポテト

OU / 又は

### CANETON

*coques d'oignon farcies de crozets au lard et sauce vin rouge monté au beurre Bercy*

幼鴨のロースト

クロゼとオニオンのファルシ 赤ワインソース



### CHOCOLAT GUANAJA

*en ganache monté, pamplemousse mariné et glace caramel acidulé*

グアナラチョコレートのみース

グレープフルーツマリネとキャラメルアイスクリーム

### 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 ¥26,500 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)