



TOUR D'ARGENT

T O K Y O
ランチコース

2019年1月2日(水)～2019年1月3日(木)

NOUVEL AN

SAUMON

mariné puis fumé au bois de châêne et baravois de Monsieur Parmantier
サーモンマリネの薫香仕立て
ポテトのバヴァロア“パルマンティエ”添え

KINMEDAI

à la sauce raifort, cornets de carottes de couleurs farcis de chou au vin blanc
金目鯛
根菜とシュークルートのコルネ レフォールソース

CRUSTACÉS

en consommé et rouleau de navet garnie de tartare de crabe zuwai aux agrumes
コンソメスープ“クリュスタッセ”
ズワイ蟹のカネロニ 柑橘風味

CANETON

au vieux Calvados, éclats de pommes de 100ans et salsifis braisés au cidre
幼鴨のロースト カルヴァドスソース
林檎と西洋ゴボウのシードルブレゼ

MANGUE ET MANDARINE

sur une crème fermière, meringue au yaourt et miroir fruité
マンゴーとマンダリンオレンジ
ヨーグルトのブランマンジェとメレンゲをのせて

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 ¥16,000 Per Person
(税金・サービス料別)

～ Les Vins ～

Chablis Montée de Tonnerre 2010 J.M.Brocard
シャブリ モンテドゥトネルジャンマルクブロカール
Chateauneuf du Pape 2014 Bois de Boursan
シャトーヌフデュパブボワドゥブルサン

1名様 ¥23,000 Per Person
(お食事・お飲物・サービス料共)