



TOUR D'ARGENT
T O K Y O
DÉJEUNER du NOUVEL AN

2024

新春の午餐会

MENU

CRABE TARABAGANI

en effilochée aux kumquats, crémeux de pousses de colza & sauce Mousquetaire
タラバカニと金柑のアンサンプル
菜の花のムースクリームと苺のグアカモーレ



KUÉ

masqué de farce, feuille d'endive garnie de crozets & sauce vin blanc
クエのスフレ 優美な白ワインソース
クロゼとマロンのカネロニ 白トリュフの芳香



TOPINAMBOURS

en velouté, royale de Monsieur Parmentier à la truffe noire & rutabagas braisés
トピナムブールのヴルーテ
黒トリュフとパルマンティエのロワイヤル



CANETON

au Calvados, fines feuilles de pommes compotées au poivre noir frais & boudin blanc
幼鴨のロースト カルヴァドスソース
エピス香るリンゴのタルトフランベとブーダンブラン



NOISETTE

praliné en suprême, segments de dékupon & sorbet d'orange sanguine
プラリネノワゼットとデコポンのガトー
オレンジサンギーヌのソルベ



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 ¥20,000 Per person

税金共、別途サービス料15%を加算させていただきます
(Service Charge will be added 15%)

～ Les Vins ～

Sancerre Les Boucauds 2021 Claude Riffault
サンセール レブコー クロード リフォー

Château Sociando Mallet 2013
シャトー ソシアンド マレ

1名様 ¥26,000 Per person

(税金共・サービス料共)

(Beverages and tax and. service charge will be added)

CHÉF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

Meilleurs Ouvriers de France 2019