



TOUR D'ARGENT
T O K Y O
DÎNER du NOUVEL AN
年末年始を飾る優雅なる晚餐

MENU

CRABE TARABAGANIET CAVIAR OSCIÈTRE

en effilochée aux kumquats, crémeux de pousses de colza & sauce Mousquetaire
タラバカニとオシエトラキャヴィア
菜の花のムースリムと苺のグアカモーレ



FOIE GRAS

marbré au vin chaud, mousseline de panais au gingembre & betterave acidulée
エピス香るフォアグラのマルブレ
パースニップのムースリヌと旬菜のマリネ



KUÉ

masqué de farce de truffe blanche, 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
トピナンプルのヴルーテ
黒トリュフとパルマンティエのロワイヤル



BÉCASSE

en canapé, chartreuse de chou frisé au lard poivré fumé & sauce salmis
ベカスのカナッペ仕立てサルミソース
チリメンキャベツのシャルトルーズ

OU / 又は

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
ブータンブランとリンゴのタルトフランベ



NOISETTE

praliné en suprême, segments de dékopon & sorbet d'orange sanguine
プラリネノワゼットのムースリヌ
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

お飲み物別

1名様 ¥33,000 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%)

CHÉF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

Meilleurs Ouvriers de France 2019