



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAUMON DE TASMANIE

mariné aux épices puis fumé au bois de chêne, chou-fleur en mimosa & gelée de mandarine
タスマニア産サーモン オークウッドの燻香
カリフラワーのミモザ仕立てとマンダリンオレンジのジュレ



SAINT-PIERRE

meunière à la sauce aux huîtres, éclair à la florentine & chair de crabe Zuwai
的鯛のムニエル 牡蛎とヴェルモットのソース
エクレアフロランタンとズワイ蟹のリエット



CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres
幼鴨のロースト マルコポーロ



MARRON DE L'ARDÈCHE

en suprême au parfum de bergamote, biscuit châtaigne à l'Armagnac & accents de vanille
アルデーシュ産マロンのモンブラン
ロイヤルミルクティーのアイスクリーム



LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange Tour d'Argent 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 ¥11,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

LOUIS XV

TAÏRAGI

en chaud-froid de pousse de colza, coulis de céleri-rave rémoulade & radis red meat acidulé

タイラギ貝のショーフロア仕立て
根セロリのレムラードと旬菜のグレック



ORMEAU ET RIS DE VEAU

braisé façon Régence dans une fine coque de farce & sauce Bourguignonne

リ・ドゥ・ヴォーと鮑のレジヤンス仕立て
ブルギニョンソース



KINMEDAI

dans un consommé d'oignons au poivre de Madagascar & petite raviole du Dauphiné

金目鯛のポワレとドフィネ風ラヴィオリのナージュ



PINTADE

en canapé, chartreuse de chou frisé au lard fumé & sauce ivoire au foie gras

パンタードのカナッペ イヴォワールソース
チリメンキャベツのシャルトルーズ

OU / 又は

CANETON

aux épices d'hiver, cornet d'endive garnie d'une mijotée de lentilles & de vieux Comté

幼鴨のロースト エピスソース
アグリユーム香るレンズ豆とアンディーブのコルネ



POIRE À LA FRANCE

au caramel d'érable épicé, ganache onctueuse à la graine de la paix & dentelle d'orange

ラ・フランスのコンポートとショコラのムース
アイリッシュコーヒーのアイスクリーム



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 ¥22,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)