



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

YAGARA

en marbré, feuilles d'endives farcies à la poire & baravoise de rémoulade

ヤガラのマルブレ

洋梨のカネロニと秋色に彩る旬菜のマリネ



SAINT-JACQUES

masqué de pleurotes, compression de pommes boulangère & écume aux oignons caramélisés

帆立貝と平茸のスフレ

優美なカラメルオニオンのエキューム



CANETON

à la sauce Foyot avec une réduction de Merlot, tourtons de chocolat & gratin de topinambours

幼鴨のローストフォワイヨソース

ショコラ風味のトゥルトンとトピナンプールのグラタン



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

ORMEAU

marinés à la ravigote, crémeux de Madame Dubarry & tourbillon de carotte jaune
鮑のヴィネグレットマリネ
カリフラワーのムースと彩り豊かなキャロットのトゥルビヨン



CÈPES ET RIS DE VEAU

braisés à la Godard dans une fine coque de farce & sauce Chateaubriand
リ・ドゥ・ヴォーとセップ茸のブレゼ ゴダール風
シャトーブリアンソース



MÉROU

à la Grenobloise, céleri rave aux noix & cromesquis de moules du Mont-Saint-Michel
ハタのポワレグルノーブル風
根セロリのガトーとモンサンミシエルのクロメスキ



GROUSE

en filet à la cardamome noire & betterave fondante garnie de chou rouge et de pomme
グルーズのロティ ブラックカルダモンの香り
甘美なビーツと赤キャベツと林檎のマルムラード

OU / 又は

CANETON

fumé aux sarments de vigne, sauce aux raisins Muscat Bailey & butternut à la marmelade de trompettes
幼鴨のロースト ヴィーニュの燻香 マスカットベイリーソース
旬菜のマルムラードと巨峰のパレ



POIRE À LA FRANCE

au caramel d'érable épicé, ganache onctueuse à la graine de la paix & dentelle d'orange
メイプル香るラ・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)