



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## CHEF SPÉCIAL MELANOSPORUM

### HOMARD BLEU

*en carpaccio, bavaroise de topinambours aux pépites noires & sauce vin jaune*

オマール海老のカルパッチョ

黒トリュフ香る菊芋のバヴァロアと旬菜のヴィネグレットマリネ



### L'OEUF IMPÉRIAL

*à la truffe noire, céleri rave confit au beurre de laurier de notre jardin*

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ

黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴



### KCHIJI

*aux dékpons truffés, coque d'oignon garnie de crozets & mousseline de chou-fleur fumé*

キチジのポワレ 黒トリュフとデコポンのソース

クロゼを包んだオニオンと香燻カリフラワーのムースリーヌ



### DIAMANT NOIR

*en chowder de palourdes lié à la patate douce & bonbons de navet à la florentine*

黒トリュフと浅利のチャウダー

小蕪のフロランティース



### CANETON

*au vieux Madère, mille-feuille de betterave au Bortsch & crème à la truffe noire*

幼鴨のロースト マデイラソース

ボルシチ風ビーツのミルフィーユと黒トリュフのクレーム



### SOUFFLÉ

*au chocolat, éclats de marrons & glace whisky au parfum de hojicha*

スフレショコラとマロンのハーモニー

ウイスキーのアイスクリーム ほうじ茶の芳香



### 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 ¥35,000 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)