



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### CANNES

#### LANGUES D'OURSIN

*en nuage, spaghetti de courge assaisonnés d'épices du soleil & bouquet de bagna cauda*  
雲丹のエスプーマ エピス香る金糸瓜と夏野菜のバーニャカウダ



#### LOUP DE MER

*grillé au pistou de citron confit et marjolaine, courgette verte façon petit farcis*  
スズキのグリエ マジョラムとシトロンのピストゥー  
南仏風ズッキーニのファルシ添え



#### CANETON

*aux baies de mai, petite aubergine braisée jus de céleri & panisses aux girolles*  
幼鴨のロースト ハスカップソース  
ジロール茸風味のパニスと小茄子のブレゼ



#### MELON

*dans une gelée de citronnelle, blanc-manger à la fleur oranger & velours de punch paradis*  
メロンのアスピック仕立て レモングラスの芳香  
エキゾチックフルーツのポンシュ



#### 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

## MONACO

### CRABE KÉGANI

*en effiloché à la Niçoise dans une tranche de radis & bavaroise de fenouil au pastis*  
毛蟹のラヴィオリとパスティス香るフヌイユ サラダニソワーズ仕立て



### ORMEAU ET RIS DE VEAU

*braisés à la Catalogne dans une fine coque de farce & sauce encre de seiche*

リ・ドゥ・ヴォーと鮑のブレゼ カタロニュ風

イカ墨とムール貝のマリエール



### BOUILLABAISSE

*Méditerranéenne aux poissons de roche poêlés & fine mousseline d'aïgo boullido au basilic*

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース



### FILET DE VEAU

*aux olives noires Taggiasche au carvi, cylindre de carotte aux maïs fumés & barbajuan monégasque*

フランス産仔牛のフィレ肉 黒オリーブソース

モナコ伝統のバルバジュアンと夏野菜のマレシエール

OU / 又は

### CANETON

*binchotan au jus de ratatouille parfumé de cajun & artichauts barigoule aux capucines*

幼鴨の備長炭グリエ ラタトゥイユソース

ポテトのボンボンとバリグール風アーティチョーク



### PÊCHE

*au Cap Corse, suprême de fèves de Tonka & glace huile d'olive aux accents de verveine*

白桃とカップ・コルスワインのコンポート

ヴェルヴェーヌ香るオリーブオイルのアイスクリーム



### 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)