

# TOUR D'ARGENT

токто

# **LOUIS XV**

## **TACHIUO**

en pressé dans un crémeux maraîcher  ${\it \& base}$  marmelade de radis à la rhubarbe

太刀魚のプレセ

リュバーブのマルムラードと旬菜のマリネ



#### CREVETTE KURUMA ET RIS DE VEAU

braisés façon forestière dans une fine coque de farce & asperge verte sauvage リ・ドゥ・ヴォーと車海老のブレゼ フォレスティエール風



# **OMBLE CHEVALIER**

cuit entre des feuilles de bois de pin au parfum des herbes & une viennoise d'agrumes オンブルシュヴァリエのヴィエノワーズ 新緑の香り グルノーブル風 ムースリーヌ



## AGNEAU DE LAIT

en canon habillé de pommes Darphin, ragoût printanier au parfum de binchotan & jus de navarin フランス産乳飲み仔羊のカノン ダルファン仕立て ナヴァランソース

OU/又は

## **CANETON**

à la sauce Marengo, éclats de fenouil braisés aux olives noires & girolles fraîches mijotées 幼鴨のロースト マレンゴソース

黒オリーヴとフヌイユのブレゼ ジロル茸のラグー添え



## MANGUE DE MIYAZAKI

en fine feuille, crémeux de chocolat Itakuja & éclats de meringue au citron vert 宮崎マンゴーとイタクジャショコラのムースリーヌ ゴールドラム香る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)



# TOUR D'ARGENT

токуо

# CHEF SPÉCIAL

# HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, Kagafuto kyuri mariné à la cardamome & bavaroise d'asperges vertes オマール海老のカルパッチョオシェトラキャヴィア添え カルダモン香る加賀太キュウリのパレと旬菜のマレシェール



## **OSEILLE**

en velouté façon Germiny rafraîchi, petits légumes en Macédoine オゼイユ風味の冷製ヴルーテ"クローディアス・バーデル"



# L'ŒUF 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



# **CHAPON**

au jus de tomate aux raiforts & fausses ravioles vertes garnies d'une tombée de haricots オコゼのムニエル レフォール風味のトマトソース スイスチャードとインゲン豆のラヴィオリ



## CANETON MARCO POLO

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



#### SOUFFLÉ

à la vanille, marmelade de cassis aux graines de Paradis & sorbet chocolat au Whisky ヴァニラとカシスのスフレ ショコラとウィスキ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 ¥33,000 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)