



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAINT-JACQUES

voilée d'un concentré de carotène aux baies de Tasmanie, crémeux de safran & petit pois à l'orange

エピス香る帆立貝のクレシー

オレンジ風味のサラダサンジェルマン



SOLE

farci de crustacés, ragoût de pommes de terre à l'encre de seiche & couteau en persillade

舌平目のカルディナル

ジャガイモのラグーとマテ貝のペルシヤード



CANETON

sauce Robert aux aubergines fumées et langues de canard, fine courgette braisée au parfum de marjolaine

幼鴨のロースト 薫香ロベールソース

花ズッキーニとガルグイユのカネロニ



CERISE NOIRE

compotée au jasmin, suprême de champagne & glace lait d'amandes aux saveurs Magao

ダークチェリーのコンポテ ジャスミンの芳香

アーモンドミルクのアイスクリーム



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

TACHIUO

en pressé dans un crémeux maraîcher & marmelade de radis à la rhubarbe

太刀魚のプレセ

リュバークのマルムロ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 フォレストィエール風



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

黒オリーブとフヌイユのブレゼ ジロール茸のラゲー添え



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)