



# 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)