



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Meilleur Ouvrier de France

SUMMIT 2023

11/2~11/5

DINER MENU

La frivolité d'oursin "belle de mer"

生雲丹のフリヴォリテ "ベル・ドゥ・メール"

Jacques Borie

Omble Chevalier à la cressonnière aux pétales d'ormeaux & sauce gribiche

オンブルシュヴァリエと鮑のアンサンブル

燻香薫るシャンピニオンのムースと彩り豊かな旬菜のグレック

Renaud Augier

Les Rouelles de Homard à la Compote d'Aubergines

en Vinaigrette à l'Huile de vierge Abricotée

ブルターニュ産オマール海老 茄子のコンポートサラダ仕立て

アプリコットのヴィネグレット

Jacques Borie

Truffe blanche d'Alba et ris de veau

dans une fine coque de farce & sauce huîtres

アルバ産白トリュフ香るリ・ドゥ・ヴォーのフリカッセ

牡蛎とヴェルモットのソース

Renaud Augier

Le Blanc d'amadaï au caviar, Sauce fenouillette

甘鯛のヴァプール キャヴィア添え ソースフヌイユ

Jacques Borie

Caneton à la Bordelaise au beurre Bercy, butternut au matsutaké

mille-feuilles de topinambours

幼鴨のロースト ボルドレーズソース

松茸とバターナッツカボチャの科尔ネと菊芋のミルフィーユ

Renaud Augier

Le Biscuit Fondant à la Crème glace au lait

ビスキュイフォンダン ミルクのアイスクリーム

Jacques Borie

Petits fours et Mignardises

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

Jacques Borie & Renaud Augier

Les Vins

Champagne Tour d'Argent Brut Blanc de Blancs N.M. en Magnum

シャンパーニュ トゥール ダルジャン ブリュット

ブラン ドゥ ブラン マグナム

Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé en Magnum

シャンパーニュ ビルカール サルモン ブリュット ロゼ マグナム

Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon 2015 Domaine Leflaive

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ クラヴォワイヨン

ドメーヌ ルフレーヴ

Pavillon Blanc du Château Margaux 2015

パヴィヨン ブラン デュ シャトー マルゴー

Château Cheval Blanc 2013

シャトー シュヴァル ブラン

1名様 ¥100,000 Per

(税金・サービス料共)

(Service Charge included)

Jacques Borie

Meilleur Ouvrier de France 1982

Renaud Augier

Meilleur Ouvrier de France 2019