



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

MONACO

CRABE KÉGANI

et courgettes grillées dans une gelée de thym citron & crème onctueuse de riquette aux accents de timut

毛蟹とズッキーニのプレセ シトロンタイムの香り
ルッコラのムースクリームと彩り豊かな南仏野菜のマリネ



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'aigo 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旬菜のマルムラード

OU / 又は

CANETON

Provençale au pistou de tomates confites et marjolaine, coque d'oignon en petit farci

幼鴨のロースト プロヴァンサルソース
ローズマリー香るパニスとニース風プティファルシ



RAISIN MUSCAT

sur un fiadone Corse au citron broyé organique & glace myrtille parfumée de poivre long

シャインマスカットのフィアドーナ仕立て
ブルーベリーのアイスクリーム添え



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

T O K Y O

CHEF SPÉCIAL

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

à la Don Carlo, crémeux de maïs aux fruits de la passion & calisson de tomate

オマール海老とオシエトラキャヴィア

グアカモーレ風トマトのカリソンと旬菜のムース



FENOUIL

en velouté refroidi anisé, royale de coquillage au basilic & radis à la Niçoise

冷製フヌイユのヴルーテ アニスの芳香

バジル香る浅利のロワイヤル



ROUGET

dans une sauce vineuse au parfum de garrigue & fine tartelette d'oignons aux figues noires

ルージュのポワレプロヴァンス風ドーブソース

バスク産ジャンボンと黒無花果のピサラディエール



L'OEUF 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



CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ



SOUFFLÉ

à la pistache de Sicile, confit de citron et gingembre & sorbet framboise au balisic

シチリア産ピスタチオのスフレ

フランボワーズとバジルのソルベ



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)