



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

CANNES

LANGUES D'OURSIN

en nuage, spaghetti de courge assaisonnés d'épices du soleil & bouquet de bagna cauda
雲丹のエスプーマ エピス香る金糸瓜と旬菜のブーケ



AÏNAMÉ

à la sauce barigoule, coussin à la Sétoise & marmelade de girolles aux olives
アイナメのポワレ バリゲール風
ジロール茸と黒オリーブのマルムラードとティエル・セトワーズ



CANETON

jus tomate parfumé de citrons confits au sel, fine ratatouille au romarin & galette de socca
幼鴨のロースト シトロソース
ひよこ豆のガレットとラタトゥイユのラヴィオリ



FIGUE NOIRE

rôtie au beurre vanillé, éclats de pain de Gênes & crémeux d'une réduction de Banyuls
黒無花果のロースト ヴァニラの芳香
トンカ豆のアイスクリーム



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

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)

