



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

LOUIS XV

TAÏRAGI

aux citrons confits, crème onctueuse de pousses de colza & éclats de chou-fleur au poivre long

タイラギのヴィネグレットマリネ

菜の花のバヴァロアとエピス香るカリフラワー



KINMEDAI

d'bomardine, bonbon de navet aux lentilles & boudin de crustacés parfumé à l'aneth

金目鯛のポワレソースオマールディーン

レンズ豆のボンボンとクリュスタセのブーダン



ORMEAU ET RIS DE VEAU

braisé façon Régence dans une fine coque de farce & sauce Bourignonne

リ・ドゥ・ヴォーと鮑のレジンス仕立て

ブルギニョンソース



PINTADE

sur un canapé à la sauce ivoire & cannelloni de poireau garni de garbure Dauphinoise

パンタードと優美なイヴォワールソース

ドフィネ風ガルビュールのカネロニ

OU / 又は

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



POMME

caramélisée au four façon des Soeurs Tatin, suprême de fèves de Tonka & glace aux spéculos

タルト・タタン

スペキュロスのアイスクリーム



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)