



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAUMON TASMANIE

mariné aux épices puis fumé au bois de chêne, céleri façon d'Estrées & gelée de pomme
タスマニア産サーモン オークウッドの燻香
林檎のジュレとエストレ風サラダ



SAINT-JACQUES

pleurottes en persillade, écume d'oignons caramélisé & pommes boulangère
帆立貝と平茸のスフレ
甘美なカラメルオニオンのエキューム



CANETON

aux épices d'hiver, endive braisée au cidre & marmelade Grenobloise aux noix
幼鴨のロースト ソースエピス
グルノーブル風クルミのマルムラードとアンディーブのブレゼ



DÉKOPON

dans un Blanc-manger cardamome, crémeux de fraise à la rose & sorbet mimosa
カルダモン香るデコポンのブランマンジェ
ミモザのソルベ添え



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

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'homardine, 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)