



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

NOËL CHEF SPÉCIAL

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, crémeux de carotte au poivre de Tasmanie & sauce gribiche

オマール海老とオシェトラキャヴィア
甘美なビーツと赤キャベツのマルムラード



FOIE GRAS

et marmelade de figue séchée, gelée de ratafia & calisson de cerfeuil tubéreux

フォアグラと無花果のテリーヌ 林檎とアプリコットのカリソン添え



TURBOT DE FRANCE

meunière à la sauce Normande, spaetzle façon tartiflette & truffe blanche

フランス産テュルボのムニエル ノルマンドソース
白トリュフ香るタルティフレット



SALSIFIS

en velouté, petit chausson de navet farcie de soubise & d'Abondance

サルシフィのヴルーテ
蕪のショソソとアボンダンスチーズのコポー



CHEVREUIL D'HOKKAÏDO

rôti puis fumé à l'épicéa, panais confit au beurre de truffe & sauce poivrade

北海道産蝦夷鹿のロティ ボワヴラードソース
パースニップのコンフィ 黒トリュフの芳香

OU / 又は

CANETON

à la Bordelaise, radis braisé garni de garbure Dauphinoise & pommes de terre truffées

幼鴨のロースト ボルドレーズソース
ドフィネ風ガルビュールのカネロニと黒トリュフのパレ



CHOCOLAT NYANGBO

en crémeux, chutney de prune au miel de fleurs de châtaignier & biscuit pain d'épices

ショコラニアンボとパンデピスのアンサンブル
クランベリーのソルベ



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)