



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

DEJEUNER CHEF SPÉCIAL NOËL

HOMARD BLEU

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

オマール海老のカルパッチョ

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 parfum de 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



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プル

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 ¥22,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)