



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

40 ANS

1984 * 2024

11/7~11/10

DÎNER MENU

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

sur un velours de Germiny au corail, crémeux de chou-fleur fumé & pomme acidulée
オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え

TURBOT DE FRANCE ET TRUFFE BLANCHE

meunière dans une écume d'oignon, cylindre butternut & artichauts au cidre
白トリュフ香るフランス産テュルボのムニエル

LONGE DE VEAU

à la chateaubriand au beurre de Bercy, garnie de marmelade de cèpes façon caillette
フランス産仔牛のロースト シャトーブリアンソース

CANETON "FOLIE DE ROSSINI"

en salmis farci et nuage de pommes de terre fumées & girolles à la Bordelaise
幼鴨のロッシーニ ロワイヤル仕立て

FOIE GRAS DE CANARD

en pithiviers, embeurrée de chou vert au lard poivré & sauce Périgieux
フォアグラのピティヴィエ 黒トリュフソース

CHOCOLAT MACAÉ

en suprême aux graines de la Paix, oranges et marrons confits & glace au hojicha
ショコラマカエのムースと加賀棒茶のアイスクリーム

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

Les Vins

Champagne Pommery Cuvée Louise 2004 en Magnum

シャンパーニュ ポメリー キュヴェルイーズ マグナム

Corton-Charlemagne 2017 Domaine Rapet Père & Fils

コルトン シャルルマーニュ ドメーヌ ラペペール エフィス

Chambertin 2017 Domaine Camus Père & Fils

シャンベルタン ドメーヌ カミュペール エフィス

Ermitage Le Pavillon 1994 M.Chapoutier en Magnum

エルミタージュル バヴィヨン M.シャブティエ マグナム

Taylor's 40year Old Tawny Port

テイラー 40 イヤー オールド トーニィ ポート

Cognac Grande Champagne Tour d'Argent

コニャック グランドゥ シャンパーニュ トゥールダルジャン

1名様 ¥100,000 Per person

(税金・サービス料共)

(Service Charge included)

Renaud Augier

Meilleur Ouvrier de France 2019