



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

# 40 ANS

1984 \* 2024

11/7~11/10

DÉJEUNER MENU

## HOMARD BLEU

*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 燻香カリフラワーのムースリーヌ添え

## SAINT-JACQUES

*en soufflé aux pleurotes, médaillons de poireaux braisés & sauce Chivry*  
帆立貝と平茸のスフレ シヴリーソース

## SOLE

*meunière dans une écume d'oignon, cylindre butternut & artichauts au cidre*  
舌平目のムニエル 優美なオニオンのエキューム

## CANETON

*au vin rouge monté au beurre de Bercy, cèpes en persillade & royale de topinambours*  
幼鴨のロースト 芳醇な赤ワインソース

## 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 Tour d'Argent Brut Blanc de Blancs en Magnum

シャンパーニュ トゥールダルジャンブリュットブラン ドゥブラン マグナム

### Meursault Le Limozin 2017 Vincent Girardin

ムルソー ルリモザン ヴァンサン ジラルダン

### Corton Grand Cru 2018 Domaine Rapet Père & Fils

コルトン グランクリュ ドメーヌ ラペペール エフィス

**1名様 ¥50,000 Per person**

(税金・サービス料共)

(Service Charge included)

Renaud Augier

Meilleur Ouvrier de France 2019