



TOUR D'ARGENT T O K Y O

DÉJEUNER du NOUVEL AN 2025

新春の午餐会

MENU

TARABAGANI

en éffilochée sur un blanc manger de madame Dubarry & celtuces
タラバガニのラヴィオリとカリフラワーのブランマンジェ



KUROMUSTU

au Champagne, gratinée de topinambours & artichauts à la cardamome
クロムツのポワレ シャンパーニュソース



SALSIFIS

en velouté, bonbon d'épinard au Mont d'or & pleurotes
サルシフィのヴルーテ モンドールとエピナのボンボン



CANETON

à la sauce pomme, mousseline d'estragon & chou blanc lacto-fermenté
幼鴨のロースト カルヴァドスソース



CLÉMENTINE

en mousse, pamplemousse rose semi-confit & sorbet marron latte
クレマンティーヌのムース マロンラテのソルベ添え



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

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます
(A 15%Service Charge will be added to your bill)

～ Les Vins ～

Sancerre Les Boucauds 2021 Claude Riffault
サンセール レブコー クロード リフォー

Château de Fieuzal 2013
シャトー ド フェーザル

1名様 ¥ 28,500 Per person

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます
(Beverages and tax Included service charge will be added)

CHEF DE CUISINE
RENAUD AUGIER
Meilleurs Ouvriers de France 2019