



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

LOUIS XV

SABRE ARGENTÉ

au court-bouillon épicés, Kaga futokyuri façon gribiche & mousse d'asperges vertes

太刀魚のショーフロア

加賀太キュウリのグリビッシュと旬菜のジャルディニエール



RIS DE VEAU

braisé façon Cardinal dans une fine coque de farce & sauce bisque liée l'oignon fumé

カルディナール風 リ・ドゥ・ヴォーのブレゼ 燻香ビスクソース



SANDRE

au beurre de coquillages, ragoût de petit pois aux moules & artichauts à la baie de Timut

サンドルのムニエル マリニエールソース

ムール貝のラグーと南仏野菜のマレシェール



AGNEAU DE LAIT

en canon façon Pascaline, jeune carotte mijotée au pied paquets & jus de navarin

フランス産乳飲み仔羊のパスカリーヌ ナヴァランソース

OU / 又は

CANETON

ravigote lié à la pulpe d'aubergine fumé, marmelade de poivrons rouges & haricots verts

幼鴨のロースト 燻香ラヴィゴットソース

マジョラム香るパプリカとトマトのマルムラード



CHOCOLAT ALPACO

en suprême, ganache monté à la vanille, compotée de griottes & cerises à la badiane

ショコラアルパコのムース ヴァニラの芳香

グリオットチェリーのアイスクリーム



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 ¥25,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

CHEF SPÉCIAL

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, petits légumes en macédoine aux accents de câpres & sauce Mousquetaire

オマール海老とオシエトラキャヴィア

エピス香るキャロットのムースとマセドワーヌのボンボン



CHAPON

au jus tomate parfumé de marjolaine, pousse de maïs braisé & tourton de blette

オコゼのムニエル マジョラムの芳香

ブレットのトゥルトンと旬菜のバリグール



L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri-rave confit au beurre de laurier de notre jardin

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ

黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴



TORTUE

en consommé double, cannelloni de pomme de terre garni de chou kale

琥珀色に煌めくトルテュのコンソメスープ



CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ



SOUFFLÉ

à la rhubarbe et sa compotée, glace ivoire au parfum de gingembre

リュバークのスフレ

ショコラブランのアイスクリーム



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 ¥35,000 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)