



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAINT-JACQUES

à l'orange parfumé de gingembre, crémeux de safran & gelée de fenouil anisé

帆立貝のマリネ ジンジャーとオレンジの芳香

爽やかなフヌイユのジュレと香気なサフランクリーム



SOLE

en mille-feuille nappée à la Grenobloise, cornets de carottes de couleurs & sauce

Choisy au raifort

グルノーブル風 舌平目のミルフィーユ

彩り豊かなキャロットコルネとショワジーソース



CANETON

Marengo, navet aux olives Taggiasca & courgettes confites à l'huile de romarin

幼鴨のロースト マレngoソース

蕪とタジャスカオリーブのブレゼとズッキーニのコンフィ



SAVARIN

au levain naturel imbibé à la fleur de sureau & mousse de litchi

優美なエルダーフラワー香るサヴァランとライチのムース



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、小菓子

1名様 ¥13,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



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エール



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)