



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

LOUIS XV

OMBLE CHEVALIER

à la cressonnière, crémeux Crécy à la cardamome verte & pétales de courgettes garnies

オンブルシュヴァリエのショーフロア
香気なムースクレシーと旬菜のラヴィオリ



RIS DE VEAU

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

リ・ドゥ・ヴォーと車海老のカルディナール 燻香ビスクソース



MÉROU

à l'Argenteuil, quartier de fenouil braisé aux citrons confits & éclats d'olives noires

ハタのポワレ ホワイトアスパラガスのヴルール
新ジャガイモのコンフィとフヌイユのブレゼ シトロンの芳香



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

*sauce Robert montée au beurre de Montpellier
cannelloni de radis garni de girolles aux sucs de tomates*
幼鴨のロースト モンペリエ風ロベールソース
初夏の野菜とジロール茸のカネロニ



CHOCOLAT ITAKUJA

Pur Brésil en suprême, mangue rôtie au rhum & crème glacée au cacao

パッション風味のイタクジャショコラのムース
ラム香るマンゴーのニョッキとカカオのアイスクリーム



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, asperge blanche glacée à la mimosa & coulis d'aneth
オマール海老のカルパッチョとオシェトラキャヴィア
ミモザ風ホワイトアスパラガスと爽やかなアネットのクーリ



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



ASPERGES BLANCHES

en velouté, éclats d'échalote caramélisée & pousses de tétragone
ホワイトアスパラガスのヴルーテ
初夏を装う新緑のマレシェール



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)