



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

HIOUGIGAI ET PALOURDE ROYALE

marinée au citron Meyer, salade de radis relevé de poivre long & écume d'oseille

ヒオウギ貝とミル貝のヴィネグレットマリネ

爽やかなオゼイユのエキューム



SAWARA

en viennoise d'agrumes, pressé de céleri-rave aux poireaux & sauce beurre blanc à l'ail des ours

サワラのヴィエノワーズ 柑橘の芳香

根セロリのプレセと新ジャガイモのコンフィ



CANETON

à la Chateaubriand, pousses de bambou en persillade & embeurrée de chou kale

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

ケールのコンポテと筍のペルシヤード



FROMAGE FRAIS

fait maison comme un cheese-cake, fraises marinées au jus d'ananas & Chartreuse jaune

フロマージュブランのガトー

シャルトルーズジョーヌ 香る苺のマリネとソルベ オロル



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 ¥11,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



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

春野菜のタブレ仕立てと香気なムースクレシー



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



MÉBARU

à la sauce Chivry, asperge blanche grillée & légumes de montagne printaniers

メバルのポワレシヴリーソース

春の山菜とホワイトアスパラガスのグリエ



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

aux morilles, asperge blanche braisée au lard & royale de petit-pois à la Française

幼鴨のロースト モリーユ茸のソース

ホワイトアスパラガスのブレゼと王の菜園風ロワイヤル



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ラビオリ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 ¥22,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)