



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

LOUIS XV

TAÏRAGI

en chaud-froid de pousse de colza, coulis de céleri-rave rémoulade & radis red meat acidulé

タイラギのショーフロア
根セロリのレムラードと旬菜のマリネ



ORMEAU ET RIS DE VEAU

braisé façon Régence dans une fine coque de farce & sauce Bourguignonne

リ・ドゥ・ヴォーと鮑のレジヤンス仕立て
ブルギニョンソース



KINMEDAI

dans un consommé d'oignons au poivre de Madagascar & petite raviole du Dauphiné

金目鯛のポワレとドフィネ風ラヴィオリのナージュ



PINTADE

en canapé, chartreuse de chou frisé au lard fumé & sauce ivoire au foie gras

パンタードのカナッペ イヴォワールソース
チリメンキャベツのシャルトルーズ

OU / 又は

CANETON

aux épices d'hiver, cornet d'endive garnie d'une mijotée de lentilles & de vieux Comté

幼鴨のロースト エピスソース
アグリユーム香るレンズ豆とアンディーヴの科尔ネ



NOISETTES

praliné en suprême, segments de dékapon & crémeux inspiration passion

プラリネノワゼットとデコポンのガトー
オレンジサンギーヌのソルベ



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)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

CHEF SPÉCIAL MELANOSPORUM

HOMARD BLEU

en carpaccio dans une vinaigrette de truffe & crémeux de topinambour

黒トリュフ香るオマール海老のカルパッチョ

トピナンプールのムースリーヌと赤キャベツのマルムラド



KUÉ DE NAGASAKI

glacé de son jus truffé, mijotée de chou-fleur façon tartiflette & panais braisé

長崎県産クエ 黒トリュフの芳香

カリフラワーのタルティフレットと甘美な旬菜のブレゼ



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



DIAMANT NOIR

en chowder de palourdes lié à la patate douce & bonbons de navet à la florentine

黒トリュフと浅利のチャウダー

小燕のフロランティーヌ



CANETON

à la sauce poivrade, pomme dauphine aux truffes & gratin de salsifis à la moëlle

幼鴨のローストポワヴラドソース

サルシフィのグラタンと黒トリュフ風味のポムドフィーヌ



SOUFFLÉ

au café avec un coeur de chocolat coulant & glace au mascarpone parfumé d'orgeat

カフェショコラのスフレ

マスカルポーネのアイスクリーム



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)