



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Romantic Christmas

～ロマンティッククリスマス～

2024

MENU

### DINER NOËL

#### HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio, bavaroise de Parmentier à l'Inka & coulis d'aneth*

オマール海老のカルパッチョ オシエトラキャヴィア添え



#### FOIE GRAS

*aux oranges, fine gelée de Sauternes & pain d'épices croustillant*

フォアグラと甘美なソーテルヌのテリーヌ柑橘の芳香



#### KUÉ ET TRUFFE BLANCHE

*en tombée de fine pétales, sauce Normande & artichauts*

白トリュフ香るクエのムニエル ノルマンドソース



#### TOPINAMBOURS

*en velouté, faux raviole de Saint-Jacques farcie d'ormeau*

トピナムブールのヴルーテ 帆立貝と鮑のラヴィオリ



#### CHEVREUIL

*à la sauce grand veneur, compotée de chou rouge au poivre fermenté*

蝦夷鹿のロースト グランヴヌールソース

OU / 又は

#### CANETON

*à la Périgueux, coque d'oignon garnie de spaetzle façon tartiflette*

幼鴨のロースト ペリゴール風



#### CHOCOLAT TULAKALUM

*en écume tiède, tuile de spéculos & sorbet noix de coco au rhum vanillé*

ショコラのニュアージュとココナッツラムのソルベ



#### 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

お飲み物別

**1名様 ¥35,000 Per person**

税金共、別途サービス料 15%を加算させていただきます  
(Service Charge will be added 15%)

#### CHAMPAGNE de NOËL

Rare Millésime 2013

お飲み物共 2名様より承ります

**1名様 ¥72,000 Per person**

(税金・サービス料共)

12/11 Wednesday ~ 12/25 Wednesday

CHÉF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

Meilleurs Ouvriers de France 2019