



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Romantic Christmas

～ロマンティッククリスマス～

2024

MENU

DÉJEUNER NOËL

SAUMON DE TASMANIE ET CAVIAR OSCIÈTRE

mariné aux épices puis fumé au bois de chêne & bavaroise de Inka
燻香タスマニアサーモン 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



MÉROU

dans un nuage de polenta, sauce Normande & artichauts
ハタのムニエルとポレンタのムースリーヌ ノルマンドソース



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

1名様 ¥25,000 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%)

12/12Thursday～12/25Wednesday

CHÉF DE CUISINE

RENAUD AUGIER

Meilleurs Ouvriers de France 2019