

15 82
TOUR D'ARGENT
TOKYO

Romantic Christmas
～ロマンティッククリスマス～

2025
MENU

DINER NOËL

HOMARD BLEU ET CAVIAR BELUGA

en carpaccio, crémeux de bisque à l'estragon & sommités de chou fleur ravigote
オマール海老のカルパッチョ キャヴィアベルーガ添え



FOIE GRAS D'OIE

à la compotée d'orange parfumée de gingembre, mousseline d'endive & gelée de Sauternes
柑橘香るフォアグラのテリーヌと甘美なソーテルヌのジュレ



TURBOT DE FRANCE

meunière façon Grenobloise, quartier d'artichauts au vin jaune & truffe blanche
フランス産テュルボのムニエル グルノブロワーズ



SALSIFIS

en velouté, carotte jaune en fausse raviole garnie d'épinards au Mont d'or
サルシフィのヴルーテとフロランティーヌのラヴィオリ



CHEVREUIL

rôti à la sauce Bordelaise, rouleau de poireau farci d'une mijotée de topinambours
蝦夷鹿のロースト ボルドレーズソース

OU / 又は

CANETON

Diane lié au foie, mille-feuille de céleri rave à la truffe noire & betternuts façon Dauphine
幼鴨のロースト ディアナソース



CHOCOLAT MACAÉ

en boule de Noël cranberry, biscuit cake aux fruits confits & glace à la crème de café
ショコラとクランベリーのブール・ドゥ・ノエル



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 ¥48,000 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
de Venoge Louis XV 2014

お飲み物共 2名様より承ります

1名様 ¥87,000 Per person

(税金・サービス料共)

12/20 Saturday～12/25 Thursday

CHÉF DE CUISINE
RENAUD AUGIER
Meilleurs Ouvriers de France 2019