



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAINT-JACQUES

sur un tartare d'endives & écume d'orange sétoka à la cardamome verte

帆立貝と色彩豊かな旬菜のコポー 爽やかなセトカのエキューム



TRUITE SAKURA

mi-cuite à la sauce vin blanc au parfum ail des ours & mousseline de pommes de terre fumées

桜鱒と芳醇な白ワインソース

滑らかなジャガイモのムースリーヌ 桜の燻香



CANETON

au vieux Madère, chou de printemps farcie à la Charentaise & navet glaçon braisé à la capucine

幼鴨のロースト マデイラソース

シャラント風 春キャベツと小蕪のブレゼ



FRAMBOISES

garnies de son coulis, mousse au Champagne rosé & sablé Nantais aux zestes de citron vert

木苺とシャンパーニュ ロゼのムース

ライム香るサブレと桜風味のアイスクリーム添え



LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. 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 ¥9,900 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

HENRI III

AORIIKA

en vinaigrette aux baies de verveine, crémeux d'Argenteuil en mimosa & coulis d'aneth

アオリイカのヴィネグレットマリネ
ミモザ風アスパラガスのムースリーヌ



FOIE GRAS

en mosaïque de fraise, bouquet de barbes de capucin en vinaigrette & asperges blanches

フォアグラと苺のテリーヌ
ホワイトアスパラガスとピサンリのブーケ



SANDRE

au beurre blanc à la carotène, asperge blanche grillée & légumes de montagne du Printemps

サンドルのポワレ
春の山菜とホワイトアスパラガスのグリエ



AGNEAU DE LAIT

en canon aux pieds paquets, petits pois à la Française & jeune romaine braisée au thym

フランス産乳飲み仔羊
旬菜のブレゼ ハーブの香り

OU / 又は

CANETON

aux morilles, asperge blanche enveloppée de Mornay & de lard poivré rôti

幼鴨のロースト
モリーユ茸とホワイトアスパラガスのモルネー仕立て



ANANAS

caramélisés, blanc manger à la noix de coco & sorbet cacao à la fèves de tonka

パイナップルとココナッツ香るブランマンジェ
トンカ豆風味のチョコレートソルベ



LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. 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 ¥19,800 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)