



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

OMBLE CHEVALIER

dans une réduction de Noilly Prat aux fines herbes, crème de carottes onctueuse & asperges violettes
オンブルシュバリエと色彩豊かな春野菜のコポー



SOLE

aux condiments Grenoblois, Hîougigai mi-cuits au parfum de konatsu & sauce laitue fumée
舌平目のムニエル
柑橘風味のヒオウギ貝とオークの薫香ソースパルマンティエ



CANETON

à la sauce Robert & chartreuse de haricot vert garnie de courgette à la Bourgeoise
幼鴨のロースト ソースロベール
旬菜のシャルトルーズブルジョワ風



MANGOUSTAN

en surpême à la fleur d'oranger, palet de sablé Breton & sorbet à l'hibiscus
ホワイトラム香るマンゴスチン
ハイビスカスとブラックベリーのシャーベット



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 de roquette

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

marbré framboise aux poivres de Tasmanie glacé d'un miroir de litchi & éclats de fenouil

フォアグラのマーブル仕立て
エピス香る木苺のジュレとフヌイユのコンフィ



MÉBAROU

ragoût d'asperges blanches aux morilles lié au vieux Comté & émulsion cressonnière

メバルのポワレ
ホワイトアスパラガスとモリーユのラグー



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

à la chateaubriand, artichaut braisé aux pousses de tétragone & cannelloni de radis blanc

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース
アーティチョークのブレゼと根菜のカネロニ



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)