



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春野菜のコポー

ハーブ香るヴェルモットソース



MAKOGAREI

farcé aux crustacés, fenouil et oignon rouge braisé & sauce au jus de kale dite Vénitienne

マコガレイのヴェニス風

芳醇な白ワインソースと彩り豊かな旬菜のブレゼ



CANETON

à la sauce Ravigote, condiment d'échalote au poivre noir frais

pommes de terre aux boutons de guêtres

幼鴨のロースト ラヴィゴットソース

ジャガイモとムスロン茸のミルフィーユ



RHUBARBE

pêchée dans un sirop de cardamome, crémeux d'amande au parfum de jasmin & cerises macérées

ルバーブのコンポート カルダモン風味

ライムとミントのシャーベット



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

SABRE ARGENTÉ

à la Parisienne, kagafutokuri en macédoine au parfum de coriandre & coulis d'oxalis

太刀魚のパリジェンヌ仕立て

サフラン香る蕪と加賀太キュウリのカネロニ



FOIE GRAS

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

フォアグラと木苺のマルブレ

滑らかなレタスのムースとフヌイユのコンフィ



CHAPON

en viennoise au citron confit, subrics d'épinard agrémenté d'aubergine & calamar

オコゼのヴィエノワーズ風

ホウレン草と小イカのポンポネット



AGNEAU

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

フランス産仔羊

旬菜のブレゼ ハーブの香り

OU / 又は

CANETON

au jus navarin, petite carotte garnie de girolles à la marjolaine & artichauts aux sucs de tomates

幼鴨のロースト ナヴァランソース

アンズ茸のラグーと甘美なキャロット



MANGUE MIYAZAKI

en palet sur un flan de verveine, chantilly pinacolada & sorbet à l'orange sanguine

宮崎マンゴーのタルト

ブラッドオレンジのシャーベット



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 ¥19,800 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)