



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

CANNES

LANGUES D'OURSINS

en nuage sur des spaghettis de courge à la Provençale & bouquet de légumes

滑らかな海胆のムース

プロヴァンス風金糸瓜と夏野菜のブーケ



LOUP

grillé, jus de ratatouille à la Pérugine & éclats d'artichauts poivrade au maïs rôti

スズキのグリエ

ニース風ペルギーヌとアーティチョークのブレゼ



CANETON

aux baies de Mai, figue noire braisée au banyuls & petits coussins croustillants de blette

幼鴨のロースト ハスカップソース

黒無花果のブレゼとブレットのバルバジュアン



MELON

en harmonie dans une soupe verte, bavaroise de fèves de Tonka & sorbet Aztèque

メロンのハーモニー

トンカ豆のバヴァロアとアステカのシャーベット



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

MONACO

PÉTALES D'ORMEAU

marinés à la sauce vierge, crème onctueuse de fenouil au pastis & légumes d'été à la Niçoise
鮑のヴィネグレットマリネ ニース風夏野菜のパレ



FOIE GRAS

à la chutney de mangue aux baies de la passion, gelée de Muscat du Cap Corse & coulis d'avocat
フォアグラのテリース
マンゴーチャツネとコルシカ産マスカットワインのジュレ



BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche poêlés & fine mousseline d'aïgo boullido au basilic
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース



VEAU

à la sauce de légumes fumés, artichauts barigoule aux copeaux de jambon cru Basque & galette de socca
フランス産仔牛フィレ肉
バスク産ジャンボンとソッカのガレット

OU / 又は

CANETON

au bincotan, panisses à la pâte d'olives noires parfumée d'épices & sauce au caviar d'aubergines
幼鴨の備長炭グリエ
エピス香る黒オリーブ風味のパニス



PÊCHE

pêchée dans un sirop de verveine, mousse de Champagne à la rose & glace à l'huile d'olive vanillée
白桃のポシェ ベルベーンの芳香
ローズとシャンパーニュのムース



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)