



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

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ヌ

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 bouillido 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 binchotan, 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 ベルベージュの芳香

ローズとシャンパーニュのムース



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

1名様 ¥19,800 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

CHEF'S SPÉCIAL

HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en carpaccio, bavaroise Arlésienne à l'huile verte de basilic & sauce coraillée

オマール海老とオシエトラキャヴィア

バヴァロア アルレジェンヌとキヌアのラヴィオリ



POIVRON JAUNE

en fraîcheur, légumes grillés marinés & royale de caillé au parfum de graines de fenouil

黄色ピーマンのガスパチョ仕立て

カイエのロワイヤルとフヌイユのブレゼ



L'OEUF IMPÉRIAL

à la truffe noire, céleri rave confit au beurre de laurier de notre jardin

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ

黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴



FOIE GRAS

au crabe kégani dans un jus de paëlla, canellonni de calamar à la Camargue & pistou de marjolaine

フォアグラのポワレ

毛蟹とカマルグ風小イカのカネロニ



CANETON MARCO POLO

sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ



SOUFFLÉ

à la pistache de Sicile, confit de citron et gingembre & sorbet à la framboise au parfum de basilic

シチリア産ピスタチオのスフレ

バジル香るフランボワーズのソルベ



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

1名様 ¥33,000 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)