



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

CANNES

DAURADE SAUVAGE

légèrement fumée marinée au jus de citron confit, bavaroise de chou kale & coulis aux épices du Sud

真鯛のヴィネグレットマリネ オークウッドの燻香

グアカモーレと南仏風エピスソース



AINAMÉ

au petit farci de courgette, marmelade de giroles & sauce aux olives noires parfumée au carvi

アイナメのポワレ 黒オリーブソース

ズッキーニのエチュヴェとジロル茸のマルムラード



CANETON

au jus de piperade à l'huile d'Argan, pommes de terre confites au basilic & éclats de fenouil au chorizo

幼鴨のロースト ピペラードソース

フヌイユとチョリゾのコンポテ バジル香るポテトのコンフィ



FIGUES NOIRES

dans un biscuit au thé Earl Grey, crémeux d'amandes & glace miel au parfum de lavande

黒無花果のコンポート

ラベンダーとアカシア蜂蜜のアイスクリーム



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 à la Niçoise

鮑のヴィネグレットマリネ

パスティス香るフヌイユのムースと南仏野菜のパレ



FOIE GRAS

en millefeuille d'une marmelade de raisin Muscat au Sauternes, petit sablé à l'anis étoilé

フォアグラとマスカットのミルフィーユ仕立て

ひよこ豆のバヴァロアとアニス風味のサブレ



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

à la daube Provençale au pistou de tomates & coques d'oignons garnies d'aubergines Marseillaise

幼鴨のローストプロヴァンス風ドーブソース

彩り豊かな旬菜のブレゼとオニオンのファルシ



CHOCOLAT MACAÉ

en ganache tendre à la verveine, pointe de crème shikuwasa & gelée de mangue

ショコラマカエのパール

シークワサーのクリームとエキゾチックフルーツのジュレ



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)