



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 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 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

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 shikwasa & 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

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, Arlésienne montée 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



VICHYSOISE

en velouté refroidi et lié aux langues d'oursins, fine brandade de rascasse à l'aneth

海胆のヴィシソワーズ仕立て

カサゴのブランダード アネットの芳香



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 basilic frais

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)