

# TOUR D'ARGENT

токуо

Dîner Menu ディナーコース HFNRI III

# AKAGALET TSUBUGAL

en vinaigrette vanillée, crème onctueuse de chu-fleur & gelée d'aneth 赤貝とマツブ貝のマリニエール

根セロリのレムラードムースとポワローのカネロニ



### **FOIE GRAS**

poêlée au dékopon & feuilles d'endives braisées garnies de matignon フォアグラのポワレ デコポンソース 甘美な根菜を包んだアンディーブのブレゼ



## 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



## **PERDREAU**

en chartreuse au chou vert & lard fumé, mousseline de topinambours & jus au verjus

山鶉のシャルトルーズ

トピナンブールのムースリーヌと旬菜のブレゼ

OU/又は

#### **CANETON MARCO POLO**

sauce au jus de canard & crème aux barmonies de multiples poivres 幼鴨のロースト マルコポーロ



#### **POMME FUJI**

compotée au fourdans son jus, crémeux de kumquat & petites arlette à la canelle

富士リンゴのコンポテ

金柑のクリームとシナモン香るアルレット



### 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 ¥21,000 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)



# TOUR D'ARGENT

гокус

# CHEF'S SPÉCIAL

## HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

en médaillons, bavaroise de topinambours à l'estragon & sauce citron confit オマール海老とオシェトラキャビア 葯芋のバヴァロアと爽やかなシトロンのソース

\*

### FOIF GRAS D'OIF

aux pommes de 100 ans d'Aomori, gelée de ratafia & arlette aux pain d'épices フォアグラと 100 年林檎のテリーヌ 煌くラタフィアのジュレとエピス香るアルレット

\*

# KUÉ DE NAGASAKI

soufflé à la truffe blanche d'Alba, mijotée d'artichauts & émulsion au Champagne 長崎県産クエとアルバ産白トリュフのスフレ 軽やかなシャンパーニュのエマルジョン



### **SALSIFIS**

小蕪のフロランティーヌとバターナッツのブレゼ



### CHEVREUIL D'HOKKAÏDO

à la sauce poivrade, mousseline de châtaignes & betteraves dans une mélasse 北海道産蝦夷鹿のロースト

> マロンのムースリーヌと甘美な根菜のブレゼ OU/スは

### **CANETON**

à la sauce Périgueux, crozets à l'Abondance & lard poivré en coques d'oignon 幼鴨のローストペリグーソース

クロゼを包んだオニオンのグラティネと黒トリュフのラメル



### CHOCOLAT NYANGBO

en crémeux à l'orange confite, éclats de nougat aux fruits sec & glace aux spéculos 聖夜彩るショコラニアンボのオランジェットとヌガー スペキュロスのアイスクリーム



## 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)