



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAUMON DE TASMANIE

fumé au bois de chêne, baravoise de Monsieur Parmentier & sauce meurette

タスマニア産サーモン オークウッドの燻香

パルマンティエのムースリーヌと芳醇な赤ワインソース



SAINT-JACQUES

masqué à la Florentine, compression de céleri rave au Mont d'or & écume d'oignons caramélisés

帆立貝のフロランティエヌ

ポテトのブランジェールとカラメルオニオンのエキューム



CANETON

à la sauce poivrade, compotée de chou rouge au genièvre & betteraves dans une mélasse

幼鴨のロースト ポワブラードソース

ジェニエーヴル香る赤キャベツのコンポテと甘美なビーツ



MARRON DE L'ARDÈCHE

à l'Armagnac en Suprême, éclats de meringue au thé Earl Grey & glace au pain épices

フランス産マロンのハーモニー

アールグレーのメレンゲとエピス風味のアイスクリーム



LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange Tour d'Argent 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 ¥11,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

HENRI III

AKAGAI ET TSUBUGAI

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 dékapon & feuilles d'endives braisées garnies de matignon
フォアグラのポワレ デコボンソース
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
山鷄のシャルトルーズ
トピナンブールのムースリースと旬菜のブレゼ

OU / 又は

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



POMME FUJI

compotée au four dans son jus, crémeux de kumquat & petites arlettes à la cannelle
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

Thé mélange Tour d'Argent 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 ¥21,000 Per person
(サービス料別)
(Service Charge will be added)