



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## LOUIS XV

### CORNETTE ROUGE

*en chaud-froid diplomate, pommes de terre inka en vinaigrette d'estragon & coulis de poireau vert*

ヤガラのショーフロワ  
エストラゴン香るジャガイモ・インカのパレ



### FOIE GRAS

*à la vigneronne au beurre de moëlle, tourtons de chocolat garnie de courge & salsifis*

フォアグラのポワレ ヴィニュロン風  
カカオのトゥルトンとサルシフィのエテュヴェ



### 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

*monté entre du chou frisée parfumée de cardamome noire & sauce aux raisins*

ペルドローのシャルトルーズ仕立て  
彩り豊かなキャロットのCornet

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

*caramélisée au four façon des Soeurs Tatin, suprême de fèves de Tonka & glace aux spéculos*

タルト・タタン  
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 ¥22,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## CHEF SPÉCIAL NOËL

### HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio, bavaroise de céleri rave en remoulade & coulis de citron confit*

オマール海老とオシエトラキャヴィア

根セロリのレムラードと爽やかなシトロンのソース



### FOIE GRAS

*aux segments de dékopon au Grand-Mariner, cornet de carottes de couleurs & chutney de fruits secs*

フォアグラとデコポンのテリーヌ 煌めくグランマニエのジュレ



### NODOGURO

*dans une écume d'artichauts, rapée de truffe blanche & spätzle en tartiflette*

ノドグロのポワレと白トリュフのラメル

優美なアーティチョークのエキューム



### TOPINAMBOURS

*en velouté, royale d'échalote au poivre long & mousseline de patate douce*

トピナンプールのヴルーテ

エピス香るロワイヤルとサツマイモのパレ



### CHEVREUIL

*rôti aux baies de genièvre, red meat braisé au poivre des Gorilles & sauce Grand Veneur*

蝦夷鹿のロースト グランヴヌールソース

甘美な根菜のブレゼ

OU / 又は

### CANETON

*à la sauce salmis, melba de chou vert à la truffe noire & chou-fleur caramélisé*

幼鴨のロースト サルミソース

黒トリュフとキャベツのクロカン



### CHOCOLAT NYANBO

*à la griotte macérée au vieux kirsch, crémeux de pistache & glace au pain d'épices*

フォレノワールとピスタチオのムース

パン・デピ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 )