



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner NOUVEL L'AN

CRABE TARABA ET CAVIAR OSCIÈTRE

crème onctueuse de céleri rave, cannelloni de poireau vinaigrette & condiment gribiche

タラバ蟹とオシエトラキャビア

根セロリのムースリーヌとポワローのカネロニ



FOIE GRAS DE CANARD

au dékapon glacé de Sauternes & carottes de couleurs acidulées

フォアグラとデコポンのテリーヌ ソーテルヌのジュレ

彩り豊かなキャロットのグレック



TURBOT DE FRANCE

sauce vin blanc au beurre de truffe blanche d'Alba & spaetzle au reblochon

フランス産チュルボのムニエル

アルバ産白トリュフ香る芳醇な白ワインソース



CHOU-FLEUR

en velouté marbré sauce Périgieux & saumon de Tasmanie fumé au bois de chêne

カリフラワーのヴルーテと黒トリュフソースのマルブレ



BÉCASSE D'ÉCOSSE

en salmis, sa cuisse en caillette Ardéchoise & mousseline de cerfeuil tubéreux

スコットランド産ベカス サルミソース

腿肉のカイエットと滑らかな根菜のムースリーヌ

OU / 又は

CANETON

Grand-Veneur, compotée de chou rouge au genièvre & pommes Dauphine

幼鴨のロースト グランヴヌールソース

ポムドフィーヌと赤キャベツのコンポテ ジュニエーヴルの芳香



CHOCOLAT ITAKUJA

en ganache tendre, billes de suprême kalamansi & glace au gingembre

ショコラ イタクジャのガナッシュ

ジンジャー風味のアイスクリーム添え



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 ¥30,000 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)