



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Dîner Menu

ディナーコース

### VIE PARISIENNE

#### TAÏRAGI

*nappé d'un velours de Freneuse au jus de chou palmier & radis red meat en condiment*

平貝のパリジェンヌ仕立て

滑らかなレフォールのムースとエイグレットソース



#### FOIE GRAS DE CANARD

*au segment de dékopon glacé de Sauternes & pétales carottes de couleurs acidulées*

フォアグラとデコボンのテリーヌ

彩り豊かなキャロットとパンデピスのパレ



#### KUROMUTSU

*à la Diplomate, gnoki de butternut au poivre noir sauvage de Madagascar & poireau aux câpres*

黒ムツのムニエル ディプロマットソース

マダガスカル産胡椒香るバターナッツのニョッキと旬菜のブレゼ



#### PINTADE

*à l'Albuféra, tourbillon de pomme de terre au cardon persillé & cerfeuil tubéreux*

フランス産パンタード アルビュフェラソース

カルドンとポテトのトゥルビヨンと甘美な根菜のエチュベ

OU / 又は

#### CANETON

*aux épices d'hiver, cornet d'endive garnie de sa racine & d'embeurrée chou frisé*

幼鴨のロースト エピスソース

サボイキャベツとアンディーブのカネロニ



#### 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風味のアルレット



#### 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)