



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

SAINTE-VALENTIN

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



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 cassis, écailles de céleri rave en dôme farcie de garbure de chou frisé & de langue

幼鴨のロースト カシスソース

根セロリとガルビュール風サボイキャベツのドーム



CHOCOLAT NYANGBO

en crémeux à l'orange, gelée d'infusion à la bergamote & glace crème de whisky

ハート奏でるショコラニアンボのオレンジット

ウィスキー風味のアイスクリーム



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 ¥21,000 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)