



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Dîner Menu

ディナーコース

### HENRI III

#### AORIIKA

*finement mariné à l'aneth, asperges blanches mimosa & coulis d'encre de seiche*

アオリイカのハーブマリネ

彩り豊かなカリフラワーとホワイトアスパラガスのミモザ



#### FOIE GRAS

*au jus de fruits rouges en marbré & fraises semi-confites au parfum de baies verveine*

フォアグラと赤い果実のマルブレ

ヴェルヴェーヌ風味の胡椒香るイチゴのコンフィ



#### KINMEDAI

*meunière à la sauce Chivry, petit pois à la Française & chou de printemps*

金目鯛のポワレ シヴリーソース

春キャベツとグリーンピースのラヴィオリと旬菜のエテュヴェ



#### AGNEAU DE LAIT

*en canon masqué de farce, écailles de courgette jaune au thym citron & jus de navarin*

フランス産乳飲み仔羊 ナヴァランソース

黄色ズッキーニのエカイユ仕立てレモンタイムの香り

OU / 又は

#### CANETON

*à la Chateaubriand, grosse asperge blanche de France à la vigneronne & pousses de tétragone*

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース

ランド風サラダとホワイトアスパラガスのヴィニュロン



#### CHOCOLAT MACAÉ

*et orange Sétoka en crèmeux, sablé Nantais au safran & sorbet noix de coco à la cardamome*

ショコラ マカエのガナッシュ

爽やかなセトカのクリームとカルダモン風味のココナッツソルベ



#### 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)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## CHEF SPÉCIAL

### HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en carpaccio, fine tranches d'artichauts Mousquetaire & bavaroise cressonnière*

オマール海老とオシェトラキャヴィア

クレソンのバヴァロアと春野菜の庭園風サラダ



### FOIE GRAS

*au vieux Madère, grosse morille farcie de ragoût d'asperges blanches à l'estragon*

フォアグラのポワレ マデラソース

モリーユ茸とホワイトアスパラガスのラグー エストラゴンの香り



### 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



### ASPERGE BLANCHE

*en velouté, palourde royale à la maître d'hôtel & radis au vinaigre de framboise*

ホワイトアスパラガスのヴルーテ

新芽のハーブ香るミル貝のペルシヤード



### 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



### SOUFFLÉ

*à la vanille, marmelade de cassis aux graines de Paradis & sorbet chocolat au Whisky*

ヴァニラとカシスのスフレ

ショコラとウィスキーのアイスクリーム



### 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)