



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)