

TOUR D'ARGENT

токуо

Dîner Menu Firtuna

HFNRIII

OMBLE CHEVALIER

à la Crécy, pommes de terre nouvelles dans une cervelle de canuts & bavaroise d'oseilles オンブルシュヴァリエのクレシー

セルヴェル・ド・カニュを纏った新ジャガイモのパレ



FOIE GRAS

à la marmelade de rhubarbe et fleur de sureau & coulis de petit pois au poivre des Gorilles フォアグラとルバーブのテリーヌ エピス香るグリンピースのソース



HIMEDAÏ

au Noilly Prat, petit coussin de trétragone à la Florentine & pointes d'asperges blanches 姫鯛のポワレ ベルモットソース

テトラゴーヌのフロランティーヌとホワイトアスパラガスのコポー



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

sauce Robert montée au beurre de Montpellier, asperge blanche garnie de marmelade de tomates 幼鴨のローストロベールソース

ホワイトアスパラガスのグリエとトマトのマルムラード



CHOCOLAT CARAQUE

à la Chartreuse verte, ananas poché au baie du Cameroun & crémeux de thé noir Earl Grey

ショコラ カラクとシャルトルーズのムース

パイナップルのコンポートとジンジャ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)



TOUR D'ARGENT

CHEE 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)