



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### VERSAILLES

#### SAWARA

*au court-bouillon, bavaroise de céleri rave aux graines de moutarde & coulis de pousse de colza*

鱈のショーフロア

根セロリのレムラード風ムースと菜の花のクーリ



#### LOTTE

*en croûte de paillasson aux agrumes & crème onctueuse de farine de maïs aux pleurottes*

鮫鱈とパイヤソンプテトのクルート

ポレンタとプルロット茸のムースリーヌ



#### 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



#### FRAISES

*et citron Meyer en Millefeuille de Dacquoise à la coco & glace pistache*

苺のマルムラードメイヤーレモン風味

ピスタチオのアイスクリーム添え



#### LES PETITES DOUCEURS

*Thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique*

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥11,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## 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 dékupon 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 ディプロマツトソース

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

*Thé mélange Tour d'Argent ou l'expresso Afrique-Amérique*

トゥールダルジャンブレンド紅茶又はコーヒー、小菓子

1名様 ¥21,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)