



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAKURADAI

mariné aux agrumes & fumé au bois de cerisier, crémeux de petit pois à l'oseille

桜鯛のマリネ 桜の薫香

オゼイユとグリーンピースのムースリーヌ



AILE DE RAIE

au beurre blanc à l'ail Sainte Victoire, pousses de bambou

composition printanière de légumes de montagne

エイヒレと春野菜のコンポジション

行者ニンニク香るブルブランソース



CANETON

à la Bourignone, chou de Bruxelles à la maraîchère & pommes Maxim's incrustées de fines herbes

幼鴨のロースト ブルギニョンソース

ポテトのクリスティヤンと旬菜のマレシェール



CHAMPAGNE ROSÉ

en mousseline & framboise façon Pavlova à la bergamote & sorbet de pomelos à l'hibiscus

シャンパーニュロゼと木苺のムースリーヌ

ハイビスカスとグレープフルーツのシャーベット



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 ¥11,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

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

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)