



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

CANNES

CRABE KÉGANI

bavaroise de fenouil à l'anis vert, nuage d'avocat acidulé & écume marine

毛蟹のグアカモーレとフヌイユのバヴァロア

軽やかな潮香のエキューム



LOUP

grillé, jus de tomate condimenté & tomate confite au chèvre frais et piquillos

スズキのグリエ 南仏風トマトソース

ピキロスのカネロニとバスク産ジャンボン



CANETON

aux baies de mai, figue noire marinée au Maury & barbajuan de blette

幼鴨のロースト ハスカップソース

バルバジュアンと黒無花果のコンポート



MELON

suprême de lait d'amande à la cardamome, gelée d'orange amère & sorbet des Îles Caraïbes

メロンとカルダモン香るブランマンジェ

エキゾチックフルーツのソルベ



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 ¥11,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

MONACO

ORMEAU

en pétales à la Niçoise, jus de ratatouille onctueuse & coulis de roquette

鮑のヴィネグレットマリネ ニース風

ラタトゥイユのバヴァロアとルッコラのソース



FOIE GRAS

pêche en gelée du Cap Corse, calisson de tomate jaune & royale de caillé aux graines du Paradis

フォアグラと白桃のアスピック

煌めくコルシカ産マスカットワインのジュレ



BOUILLABAISSE

Méditerranéenne aux poissons de roche poêlés & fine mousseline d'aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース



FILET DE VEAU

sauce de légumes fumés, tranche d'aubergine cuite au jus de citron confit & chorizo

フランス産仔牛フィレ肉

夏野菜の薫香ソースと茄子のブレゼ

OU / 又は

CANETON

au Binchotan aux olives noires, cannelloni de courgette aux girolles & petit pain au romarin

幼鴨の備長炭グリエ 黒オリーブソース

ズッキーニとジロール茸のカネロニとローズマリー風味のパニス



MANGUE

en crémeux, marmelade d'abricots au safran & glace huile d'olive parfumée de verveine

マンゴーのムースとアプリコットのマルムラード

オリーブオイルのアイスクリーム ヴェルヴェーヌの芳香



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)