

PARTY BOX

CAVIAR OSCIÈTRE

sur un lit de crabe Zuwaï en mille-feuille

オシエトラキャヴィアとズワイ蟹のミルフィーユ

FOIE GRAS DE CANARD

ambrosie aux segments de dékapon, gelée de Grand Marnier

フォアグラとデコポンのアンサンブル

TURBOT DE FRANCE

à la Parisienne, bavaroise de céleri rave au fines herbes

フランス産チュルボのパリジェエンヌ仕立て

HOMARD BLEU

en rocace gratiné, cannelloni de poireau au corail

オマール海老のグラティネ

DAURADE SAUVAGE

en savarin napper de Champagne à la truffe blanche d'Alba

アルバ産白トリュフ香る真鯛のサヴァラン

ARTICHAUT POIVRADE

à la truffe noire et palet de boudin blanc florentine

黒トリュフとアーティチョークのサラダ

CANETON

façon galantine "Tour D'Argent" glacée d'une réduction Porto

トゥールダルジャン特製 幼鴨のガランティーヌ

ENTRECÔTE DE BOEUF

en croûte, embeurrée de chou frisé et condiment Madère

国産牛サーロインのパイ包み焼きウエリントン風

“ La Seine ”

CAVIAR OSCIÈTRE

sur un lit de crabe Zuwaï en mille-feuille

オシエトラキャヴィアとズワイ蟹のミルフィーユ

クールブイヨンで茹でたズワイ蟹とケールのムース、ビーツを使いミルフィーユに
繊細な甘味と酸味、オシエトラキャビアの塩味を味わえる逸品

FOIE GRAS DE CANARD

ambrosie aux segments de dékapon, gelée de Grand Marnier

フォアグラとデコポンのアンサンブル

口どけの良いフォアグラのテリーヌと爽やかな酸味のあるデコポンに
ほど良い甘味のあるグランマニエのジュレを合わせ金箔をあしらいました。

TURBOT DE FRANCE

à la Parisienne, bavaroise de céleri rave au fines herbes

フランス産チュルボのパリジェンヌ仕立て

しっとりとした柔らかく仕上げたフランス産チュルボと根セロリのレムラードを
合わせパリジェンヌ仕立てに根セロリの風味とマスタードの酸味でお楽しみ頂きます。

“ Ile Saint Louis ”

HOMARD BLEU

en rocace gratiné, cannelloni de poireau au corail

オマール海老のグラティネ

甘味のあるオマール海老とほど良い酸味のポワローのグルノーブル風を合わせ
オマール海老の風味豊かなソースでグラタン仕立てに、濃厚な味わいの一品

DAURADE SAUVAGE

en savarin napper de Champagne à la truffe blanche d'Alba

アルバ産白トリュフ香る真鯛のサヴァラン

真鯛のムースの中にクリュスタッセのムースを忍ばせたサヴァラン
ほど良い酸味のシャンパーニュソースを合わせ芳醇な香りのアルバ産白トリュフを添えました

“ Notre-Dame ”

ARTICHAUT POIVRADE

à la truffe noire et palet de boudin blanc florentine
黒トリュフとアーティチョークのサラダ

アーティチョークと高貴な香りの黒トリュフを合わせサラダ仕立てに
相性の良いブータンブランを付け合わせました

CANETON

façon galantine "Tour D'Argent" glaçée d'une réduction Porto
トゥールダルジャン特製 幼鴨のガランティーヌ

トゥールダルジャンのスペシャリテ幼鴨をガランティーヌに
ポルト酒のジュレとご一緒にお楽しみ頂く滋味溢れる逸品

ENTRECÔTE DE BOEUF

en croûte, embeurrée de chou frisé et condiment Madère
国産牛サーロインのパイ包み焼きウエリントン風

国産の牛サーロインをパイで包みじっくりと火を入れ
絶妙な焼き上がりに仕上げた一品
ほど良い甘味のあるマデラソースでお楽しみ頂きます。

トゥールダルジャンに縁のある名称を付けました。

La Seine : Caviar,Foie gras,Turbot の BOX 3 段目

トゥールダルジャンパリ本店がセーヌ川の畔トゥルネル河岸通りに 1582 年に誕生し朝から夕暮れまで日の光を受けて、その時々の輝きを放つ姿から“銀の塔”の名が付いた地

Ile Saint Louis : Homard, Daurade の BOX 2 段目

シテ島と並んで「パリ発祥の地」と呼ばれ、パリの中心部に位置するセーヌ川の中州。
トゥールダルジャンパリのダイニングから見渡すことの出来るサン＝ルイ島

Notre-Dame : Artichaut,Caneton,Boeuf の BOX 1 段目

セーヌ川の中州であるシテ島南東にそびえるノートルダム寺院。
トゥールダルジャンパリのダイニングから真正面に現れ、その眺めはとても美しい。