



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2019

トゥールダルジャン東京

LA TERRASSE

「ラ・テラス」PART II

Dîner Grand Carte

ディナーアラカルト

2019年8月28日(水)～2019年10月2日(火)

L'HÉRITAGE

トゥールダルジャン 伝統メニュー

ENTRÉES

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, fenouil confit à l'huile d'aneth et copeaux de poire

オマール海老とオシェトラキャヴィア

洋梨とフヌイユのパレット仕立て

¥7,800

FOIE GRAS

des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé

トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風

¥6,200

CAVIAR OSCIÈTRE

sur glace et blini, grand service à la Russe

オシェトラキャヴィア クラシックスタイル

¥24,000

POISSON

BROCHET

nappé de sauce stockfish, marmelade de poivrons aux olives et émulsion d'artichauts

ブロッシェムース ストックフィッシュとアーティチョークのエキューム

¥4,800

CONSOMMÉ

CANARD

en consommé double, écailles de poireau garnies d'une compotée de chou Kale

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

¥2,200

CANETONS

幼鴨のロースト

PREMIER SERVICE : LE FILET

MARCO POLO

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiples poivres

マルコポーロ

OU / 又は

FRÉDÉRIC DELAIR

servi avec la sauce pressée Traditionnelle liée au foie

クラシックソース フレデリック・ドゥレール

OU / 又は

À L'AUBERGINE

grillée au binchotan, oreille d'âne aux épinards et artichaut au jus de sariette

茄子のグリエ薫香ソース

SECOND SERVICE : LES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé, petite caillette glacée et jus au beurre d'herbes du jardin

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

¥26,000 Pour 2 personnes (お二人様)

POUR COMMENCER

ORMEAU ET CAVIAR *mariné à la sauce vierge et bavaroise de courgettes à la cardamome*
鮑のマリネとオシエトラキャヴィア カルダモン香るズッキーニのバヴァロア
¥6,300

FOIE GRAS *poêlé au jus de paëlla, effiloché de crabe kégani et tomates jaunes croustillantes*
フォアグラポワレ 毛蟹とイエロートマトのクルスティアン
¥5,000

LANGUES D'OURSIN *en nuage, courge spaghetti assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile d'argan, persil et menthe*
海胆のムース そうめんかぼちゃのヴィネグレットマリネ
¥4,500

FOIE GRAS *miroir au vin cuit épicée, marmelade de figue au romarin aux accents de céleri*
フォアグラとエピス香るポートワインジュレ ローズマリーと無花果のマルムラード
¥4,300

CRABE KÉGANI *en compression, tartare de courgettes vertes et tomates de couleurs*
毛蟹 彩り豊かなトマトのハーモニー
¥4,500

LE POTAGE

HOMARD BLEU *façon Germiny froid au parfum de concombre et blanc manger à l'estragon*
オマール海老と胡瓜の冷製スープ エストラゴンのブランマンジェ
¥2,500

LA MER

HOMARD BLEU *au coulis de corail, mini fenouil au beurre d'abricot, girolles sautées aux amandes*
オマール海老のロースト フヌイユとジロール茸のフリカッセ
¥6,800

AÏNAMÉ *glacé de son jus aillé au persil, petit navet quadrillé et royale de carotte*
アイナメのポワレ 蕪のグリエとキャロットロワイヤル
¥4,500

BOUILLABAISSE *Méditerranée aux poissons de roche poêlés et coulis aïgo boulido au basilic*
トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース
¥6,000

ROUGET DE FRANCE *sur une petite ratatouille, éclats de jambon des Aldudes et sauce du soleil*
ルージュのポワレ ラタトゥイユにのせたソッカとバスク産ジャンボン
¥7,800

LA PRAIRIE

FILET DE VEAU *à la sauce pieds paquets, petite aubergine farcie et barbajuan de blettes à la Monégasque*
フランス産仔牛フィレ肉 茄子のファルシとモナコのバルバジュアン
¥8,300

PIGEON *en suprême rôti aux olives noires, allumettes de panisse et fenouil au chorizo*
フランス産ピジョンの黒オリーブ風味 パニスにのせたフヌイユとバスク産チョリソー
¥6,800

FILET DE BŒUF *au jus de carvi, fricassée de giroles aux graines de maïs et gnokis au safran*
黒毛和牛フィレ肉 ジロール茸のフリカッセとサフランニョッキ
¥15,000

LES ALPAGES

Affinés par Philippe Olivier, notre fromager-affineur

LE PLATEAU DU FROMAGER

sélection des terroirs au fil des saisons

フランス産熟成フロマージュ セレクション

¥3,200

LES TRADITIONS

CRÊPES

“Belle Époque” au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Madagascar
クレープフランベ ベルエポック ピンクグレープフルーツの雫

¥2,500

SOUFFLÉ

à la vanille des Iles et sorbet citron à l'estragon

ヴァニラのスフレとエストラゴン風味のレモンシャーベット

¥2,500

LES DOUCEURS

MIEL D'ACACIA

dans une crème lactière accentuée de citron et sorbet papaye au romarin

アカシア蜂蜜とフロマージュのムース

パイヤシャーベット ローズマリー風味

¥2,200

CHOCOLAT CARAQUE

compotée de figue noire aux épices douces, gelée de Porto acidulée et glace au Rhum

ダークチョコレートムース

エビス風味の無花果とラム酒のアイスクリーム

¥2,200

RAISINS

en épi garnissants une tarte, marmelade de Kyoho et sorbet lait d'amandes

巨峰のタルトとアーモンドミルクのシャーベット

¥2,200

MARRON ET PASSION

sur un palet de pain de Gênes aux éclats d'abricot moëlleux et éclats de meringue

マロンとパッションのデュオ

アプリコットとメレンゲをちりばめて

¥2,200

BRIOCHE ET PAINS

Elaborés sur place par nos Maîtres boulangers et cuits dans notre four

Brioche au beurre, Pain au levain naturel maison, Mini baguette parisienne, Pain aux figues et raisins secs

ブリオッシュ、自家製天然酵母パン、ミニバゲット

セミドライフルーツとクルミのライ麦パン

BOUTE-HORS

Quelques mignardises ou l'art de bien terminer son festin

INFUSION D'HERBES FRAÎCHES フレッシュハーブティ

¥1,500

CAFÉ SERRÉ, CLASSIQUE, DÉTENDU THÉ ASSAM, EARL GREY, DARJEELING

コーヒー、エスプレッソアッサム、アールグレイ、ダージリン

¥1,200