



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2020年6月4日(木)～2020年6月28日(日)

VERSAILLES

SAUMON BALIK

en chaud-froid d'asperges vertes, cornets carottes de couleurs et coulis de cresson

パリック風サーモンのショーフロワ

グリーンアスパラガスとクレソンのクーリ

SOLE

farcie nappée à la sauce Bercy, mijotée de petits pois et fleurs de capucine

舌平目のファルシ

グリーンピースと芳醇な白ワインのソースベルシー

CANETON

à la sauce Foyot, rouleau de poireau garnie tétragone à la florentine et pommes paillasson

幼鴨のフォワイヨソース

パイヤッソンプテトとポワローのルーレ フィレンツェ風

CAFÉ D'ÉTHIOPIE

en bulle crémeuse acidulé de framboise et pastille de gelée à la menthe

エチオピアコーヒーのムース

ラズベリーのシャーベットとミントのジュレ

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. 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 ¥9,000 Per person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O
ランチコース

HENRI III

SABRE ARGENTÉ

cuit dans une vinaigrette de tournesol bio, bavaroise de laitue et sauce d'oseille

太刀魚のヴィネグレットマリネ
レタスのバヴァロアとオゼイユソース

FOIE GRAS

glacé au jus de cerise, crémeux de courgette à la fèves de Tonka et boutons de lys

フォアグラとチェリーのデュオ
トンカ豆香るズッキーニのムースと共に

CHAPON

en croûte, pétales de fenouil tomate parfumé au citron confit et caviar d'aubergines

オコゼのクルート仕立て
シトロンコンフィとフヌイユのトマトブレゼ

CANETON

à la châteaubriand, navet garnie de ragoût de champignon et mousseline d'ail de la Sainte-Victoire

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース
蕪のブレゼとシャンピニオンのラゲー

MANGUE DE MIYAZAKI

cube de Baba imbibé d'un jus de camomille et sorbet fruit de la passion

宮崎マンゴー
カモミール風味のババとパッションフルーツのシャーベット

LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. 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 ¥18,000 Per person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)