



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2020年6月4日(木)～2020年6月28日(日)

CHEF'S SPECIAL

シェフのおまかせメニュー

全7皿 予約制 ご予約時にお申し付けください

1名様 ¥30,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)

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グー

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

tisane d'herbes fraîches ou l'expresso Afrique-Amérique

フレッシュハーブティー又はコーヒー、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)