



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2020年7月2日(木)～2020年8月23日(日)

CANNES

CRABE KÉGANI

en effiloché sur une salade de courge spaghetti, nuage au jus de paëlla safranée

毛蟹と金糸瓜のマリネ

パエリヤ仕立てのサフランムースと共に



LOUP

grillé, mini fenouil à la Provencale & pistou de marjolaine au citron confit

スズキのグリユ

マジョラムのピストゥーとフヌイユのプロヴァンス風



CANETON

au jus lié aux olives noires épicées, petits farcis d'oignons aux graines de carvi & barbajuan

Monégasque

幼鴨の黒オリーブソース

オニオンファルシとモナコの伝統バルバジュアン添え



ABRICOT

poché dans un sirop au romarin, bavaroise au baie de Timur et amandine de pistache de Sicile

アプリコットのポシェ ローズマリー風味

ティムットペッパーのバヴァロアとナッツのチュイル



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

MONACO

OURSIN

sur une voile de concombre au coriandre, caviar d'aubergines acidulé & mousse de chèvre frais

海胆

シェーブブルムースとエピス香る胡瓜のパレ



FOIE GRAS

chemisé d'une fine robe de pêche marinée au Cap Corse & à la verveine du jardin

フォアグラテリーヌ

白桃とコルシカ産マスカットワインのジュレと共に



BOUILLABAISSE

Méditerranée aux poissons de roche poêlés & coulis aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース



CANETON

au binchotn à la sauce aux légumes fumés, quartiers d'artichauts braisés à la Niçoise

幼鴨の備長炭グリエ

薫香ソースとアーティチョークのニース風



MELON VERT ET ORANGE

en baton sur une gelée de menthe, states de marmelade d'ananas & un blanc manger acidulé

メロンのハーモニー

パイナップルとブランマンジェのミルフィーユ仕立て



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)