



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### VERSAILLES

#### AIGUILLETTE DE SAINT PIERRE

*à la Parisienne, crémeux de carotte au poivre de Tasmanie & sauce au vin jaune*

的鯛のパリジェンヌ仕立て

キャロットのムースと彩り豊かな旬菜のパレット



#### SAINT-JACQUES

*masqué à la Florentine, compression de pomme boulangère & écume aux oignons caramélisés*

帆立貝のフロランティーヌ

ポテトのブランジェールとカラメルオニオンのエキューム



#### CANETON

*fumé aux sarments de vigne, sauce aux raisins Muscat Bailey & rutabaga aux noix*

幼鴨のロースト マスカットベイリーソース

リュタバガのブレゼと巨峰のパレ



#### MARRON DE L'ARDÈCHE

*à l'Armagnac en Suprême, éclats de meringue au thé Earl Grey & glace au pain épices*

フランス産マロンのハーモニー

アールグレーのメレンゲとエピス風味のアイスクリーム



#### LES PETITES DOUCEURS

*Thé mélange Tour d'Argent 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 ¥11,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## HENRI III

### AKAGAI ET TSUBUGAI

*en vinaigrette vanillée, rémoulade de céleri rave en bavaroise & essence d'aneth*

赤貝とマツブ貝のマリニエール

根セロリのレムラードムースとポワローのカネロニ



### FOIE GRAS

*en millefeuille d'une marmelade de raisin Muscat au Sauternes, petit sablé à l'anis étoilé*

フォアグラとマスカットのミルフィーユ

ひよこ豆のバヴァロアとアニス風味のサブレ



### MÉROU

*braisé au carotène en écailles croustillantes de marrons & pétales de navets aux giroles*

ハタのブレゼ マロンチップのエカイユ仕立て

蕪とジロール茸のラヴィオリと彩り豊かなビーツ



### PERDREAU

*en chartreuse au chou vert & lard fumé, mousseline de topinambours & jus au verjus*

山鶉のシャルトルーズ

トピナンプールのムースリーヌと旬菜のブレゼ

OU / 又は

### CANETON

*à la Bordelaise montée au beurre de Bercy, tourtons au cacao garnies de butternut & pieds de mouton*

幼鴨のロースト ボルドレーズソース

カカオのトゥルトンとピエドゥムートンのフリカッセ



### POIRE LA FRANCE

*dans une crème d'amande, crémeux de chocolat à la cardamome verte & sphère de sirop d'érable*

洋梨のブルダルーとメープルシロップのムース

グリーンカルダモン香るショコラクリーム



### LES PETITES DOUCEURS

*Thé mélange Tour d'Argent 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 ¥21,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)