



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Dîner Menu

### SATIN GOLD CHRISTMAS

#### HOMARD BLEU ET CAVIAR OSCIÈTRE

*en médaillons, bavaroise de topinambours à l'estragon & sauce citron confit*

オマール海老とオシエトラキャビア

菊芋のバヴァロアと爽やかなシトロンのソース



#### FOIE GRAS D'OIE

*aux pommes de 100 ans d'Aomori, gelée de ratafia & arlette aux pain d'épices*

フォアグラと100年林檎のテリーヌ

煌くラタフィアのジュレとエピス香るアルレット



#### KUÉ DE NAGAZAKI

*soufflé à la truffe blanche d'Alba, mijotée d'artichauts & émulsion au Champagne*

長崎県産クエとアルバ産白トリュフのスフレ

軽やかなシャンパーニュのエマルジョン



#### SALSIFIS

*en velouté, pétales de navet garnie à la Florentine & palets de butternuts braisés*

サルシフィーのヴルーテ

小蕪のフロランティーヌとバターナッツのブレゼ



#### CHEVREUIL D'HOKKAÏDO

*à la sauce poivrade, mousseline de châtaignes & betteraves dans une mélasse*

北海道産蝦夷鹿のロースト

マロンのムースリーヌと甘美な根菜のブレゼ

OU / 又は

#### CANETON

*à la sauce Périgueux, crozets à l'Abondance & lard poivré en coques d'oignon*

幼鴨のロースト ペリゲーソース

クロゼを包んだオニオンのグラティネと黒トリュフのラメル



#### CHOCOLAT NYANGBO

*en crémeux à l'orange confite, éclats de nougat aux fruits sec & glace aux spéculos*

聖夜彩るショコラニアンボのオレンジットとヌガー

スペキュロスのアイスクリーム



#### 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 ¥33,000 Per person

(サービス料別)

(Service charge will be added)