



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

HIOUGIGAÏ ET SAZAÉ

sur une royale de marinière persillé, navet glaçon aux agrumes & sauce gribiche

ヒオウギ貝とサザエのヴィネグレットマリネ

ハーブ香るコキヤージュのロワイヤルと旬菜のマレシエール



SOLE

enveloppée d'une mosaïque de crevettes Impériales et citron confit & émulsion de laitue fumée

舌平目と車海老のモザイク仕立て

ショアジーソースのエミュルシヨン オークウッドの薫香



CANETON

Bonaparte, quartier de fenouil façon Barigoule & pommes de terre graufrette

幼鴨のロースト マレngoソース

バリグール風フヌイユとジャガイモのニョッキ



CHAMPAGNE ROSÉ

en mousseline & framboise façon Pavlova à la bergamote & sorbet de pomelos à l'hibiscus

シャンパーニュロゼと木苺のムースリーヌ

ハイビスカスとグレープフルーツのシャーベット



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

OMBLE CHEVALIER

à la Crécy, pommes de terre nouvelles dans une cervelle de canuts & bavaroise d'oseilles
オンブルシュヴァリエのクレシー
セルヴェル・ド・カニユを纏った新ジャガイモのパレ



FOIE GRAS

à la marmelade de rhubarbe et fleur de sureau & coulis de petit pois au poivre des Gorilles
フォアグラとルバーブのテリーヌ エビス香るグリーンピースのソース



HIMEDAÏ

au Noilly Prat, petit coussin de tréragone à la Florentine & pointes d'asperges blanches
姫鯛のポワレ ベルモットソース
テトラゴースのフロランティーヌとホワイトアスパラガスのコポー



AGNEAU DE LAIT

en canon masqué de farce, écailles de courgette jaune au thym citron & jus de navarin
フランス産乳飲み仔羊 ナヴァランソース
黄色ズッキーニのエカイユ仕立てレモンタイムの香り

OU / 又は

CANETON

sauce Robert montée au beurre de Montpellier, asperge blanche garnie de marmelade de tomates
幼鴨のロースト ロベールソース
ホワイトアスパラガスのグリエとトマトのマルムラード



CHOCOLAT CARAQUE

à la Chartreuse verte, ananas poché au baie du Cameroun & crémeux de thé noir Earl Grey
ショコラ カラクとシャルトルーズのムース
パイナップルのコンポートとジンジャー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 ¥21,000 Per person
(サービス料別)
(Service Charge will be added)