



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SABRE ARGENTÉ

et asperges vertes en pressé, Kaga futokyuri en sauce acidulée & crémeux de navets

太刀魚とアスパラガスのプレセ

爽やかな加賀太キュウリのソースと旬菜のラヴィオリ



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ョン オークウッドの薫香



CANETON

à la ravigote, petite aubergine braisé au raifort, collage de gauffrettes

幼鴨のロースト ラヴィゴットソース

レフォール風味の小茄子のブレゼ ゴーフレット飾り



LITCHI

au caillé fait maison, compoté de myrtilles au gin & mangoustan en gelée mentholée

ライチとブルーベリーのガトー仕立て

カルダモン香るアンフュージョンのソルベ



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



CHAPON

braisé aux sucs de tomates parfumées de marjolaine, fenouil aux olives & fleur de courgette
オコゼのブレゼ
フヌイユと黒オリーブのエテュヴェ 花ズッキーニ飾り



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

à la gastrique de cerises noires, petits pois à la Bonne-Femme & girolles aux amandes
幼鴨のロースト ブラックチェリーソース
ボンヌファミ風グリーンピースとジロル茸のフリカッセ



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)