



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### CANNES

#### CRABE KÉGANI

*bavaroise de fenouil à l'anis vert, nuage d'avocat acidulé & écume marine*

毛蟹のグアカモーレとフヌイユのバヴァロア

軽やかな潮香のエキューム



#### LOUP

*grillé, jus de tomate condimenté & tomate confite au chèvre frais et piquillos*

スズキのグリエ 南仏風トマトソース

ピキロスのカネロニとバスク産ジャンボン



#### CANETON

*aux baies de mai, figue noire marinée au Maury & barbajuan de blette*

幼鴨のロースト ハスカップソース

バルバジュアンと黒無花果のコンポート



#### MELON

*suprême de lait d'amande à la cardamome, gelée d'orange amère & sorbet des Îles Caraïbes*

メロンとカルダモン香るブランマンジェ

エキゾチックフルーツのソルベ



#### 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

## MONACO

### ORMEAU

*en pétales à la Niçoise, jus de ratatouille onctueuse & coulis de roquette*

鮑のヴィネグレットマリネ ニース風

ラタトゥイユのバヴァロアとルッコラのソース



### FOIE GRAS

*pêche en gelée du Cap Corse, calisson de tomate jaune & royale de caillé aux graines du Paradis*

フォアグラと白桃のアスピック

煌めくコルシカ産マスカットワインのジュレ



### BOUILLABAISSE

*Méditerranéenne aux poissons de roche poêlés & fine mousseline d'aïgo boullido au basilic*

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース



### FILET DE VEAU

*sauce de légumes fumés, tranche d'aubergine cuite au jus de citron confit & chorizo*

フランス産仔牛フィレ肉

夏野菜の薫香ソースと茄子のブレゼ

OU / 又は

### CANETON

*au Binchotan aux olives noires, cannelloni de courgette aux girolles & petit pain au romarin*

幼鴨の備長炭グリエ 黒オリーブソース

ズッキーニとジロール茸のカネロニとローズマリー風味のパニス



### MANGUE

*en crémeux, marmelade d'abricots au safran & glace huile d'olive parfumée de verveine*

マンゴーのムースとアプリコットのマルムラード

オリーブオイルのアイスクリーム ヴェルヴェーヌの芳香



### 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)