



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### CANNES

#### LOUP DE MER

*aux agrumes et aneth en pressé, coque d'oignon garnie d'avocat & condiment aux épices*

スズキのプレセ 柑橘風味

南仏風エピスソースとアボカドのワカモレー



#### AÏNAMÉ

*à l'huile de thym, Saint-Jacques en fine raviole de poivron à l'encre de seiche*

アイナメのコンフィ エストフィナードソース

サフラン香るイカ墨のラヴィオリ



#### CANETON

*aux citrons confits, éclats de fenouil à la Niçoise & navets aux herbes de Provence*

幼鴨のロースト シトロンソース

ドーブ風フヌイユ と小蕪のエチュヴェ



#### RAISIN MUSCAT

*en fraîcheur du Cap Corse, suprême de thé blanc vanillé & calisson d'amande*

シャインマスカットとホワイトティーのカリソン

ラベンダーと蜂蜜のアイスクリーム



#### 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

## 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

*aux figues noires en mille-feuille parfumé de romarin & pétales de navet garnis de blette*

フォアグラと黒無花果のミルフィーユ

カブとブレットのトゥルト



### BOUILLABAISSE

*Méditerranéenne aux poissons de roche poêlés et 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 à la saumure de citron & chorizo*

フランス産仔牛フィレ肉 薫香ソース

シトロン香る茄子のブレゼとバスク産チョリソ

OU / 又は

### CANETON

*au carvi, fine tarte aux oignons caramélisées & carottes à la sarriette*

幼鴨のロースト プロヴァンス風

ピサラディエールとキャラウェイ風味のアーティチョーク



### 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)