



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### VERSAILLES

#### SAINT-JACQUES

*en coussin de feuilles d'épinard, champignons aux somités de pamplemousse & crémeux de laitue*  
帆立貝のフロランティーン 彩り豊かな旬菜のコポー



#### SAINT- PIERRE

*meunière à la Normande, cromesquis de moules à la Villeroy et céleri rave aux câpres*  
的鯛のムニエル ノルマンドソース  
ムール貝のクロメスキと根セロリのグルノーブル風



#### CANETON

*à la sauce Grand-Veneur, red meat braisé au poivre des Gorilles & cerfeuil tubéreux*  
幼鴨のロースト グランヴヌールソース  
エピス香る根菜のブレゼ



#### MARRONS DE L'ARDÈCHE

*en suprême au coeur d'orange, feuilles en meringue à l'érable & pain de Gênes aux épices*  
アルデーシュ産マロンのガトー仕立て  
アルマニャックのアイスクリーム



#### 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

## LOUIS XV

### CORNETTE ROUGE

*en chaud-froid diplomate, pommes de terre inka en vinaigrette d'estragon & coulis de poireau vert*

ヤガラの上フワ

エストラゴン香るジャガイモ・インカのバレ



### FOIE GRAS

*à la vigneronne au beurre de moëlle, tourtons de chocolat garnie de courge & salsifis*

フォアグラのポワレ ヴィニユロン風

カカオのトゥルトンとサルシフィのエテュヴェ



### L'OEUF IMPÉRIAL

*à la truffe noire, céleri rave confit au beurre de laurier de notre jardin*

黄金に輝く黒トリュフと根セロリのスフレ

黒トリュフソースと芳醇な白ワインソースの饗宴



### PERDREAU

*monté entre du chou frisée parfumée de cardamome noire & sauce aux raisins*

ペルドローのシャルトルーズ仕立て

彩り豊かなキャロットのコルネ

OU / 又は

### CANETON MARCO POLO

*sauce au jus de canard & crème aux harmonies de multiples poivres*

幼鴨のロースト マルコポーロ



### POMME

*caramélisée au four façon des Soeurs Tatin, suprême de fèves de Tonka & glace aux spéculos*

タルト・タタン

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 ¥22,000 Per person

(サービス料別)

( Service Charge will be added )