



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2020年3月11日(水)～2020年4月21日(火)

HENRI III

SAINT-JACQUES

en fines tranche, chou-fleur au pamplemousse rose et crème onctueuse à la citronnelle
帆立貝の柑橘マリネと色彩豊かなカリフラワー

FOIE GRAS

gelée de fraises au parfum de jasmin, fenouil et céleri branche acidulé en salade
フォアグラと苺のテリーヌ ジャスミン風味

MÉBARU

aux jus de céréales au thym citron, ragoût de petits pois et carottes jeunes
メバルのポワレ
レモンタイム香るソースとグリーンピースのラグー

AGNEAU DE LAIT

en déclinaison aux pieds paquets, navet glaçon et quartiers d'artichauts braisés
乳飲み仔羊

旬菜のグラッセとアーティチョークのブレゼ

OU / 又は

CANETON

à la sauce Foyot, rouleau de poireau garnie tétragone à la florentine et pomme paillasson
幼鴨のフォワイヨソース

パイヤッソンプテトとポワローのフィレンツェ風

AUX DEUX CITRONS

en crémeux sur un fond de galette sablé et rafraîchi d'un sorbet menthe

レモン・ライムのムース

エピス香るクリームとミントシャーベット

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 ¥18,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O
ディナーコース

LOUIS XV

AORIKKA ET CAVIAR

mariné à aneth, éclats de radis de couleurs et crémeux d'Argenteuil

アオリイカのマリネとオシェトラキャヴィア

アスパラガスのコポーと滑らかなムース

FOIE GRAS

poêlé dans une nage de barigoule, pousses de bambous et asperge blanche rotie

フォアグラポワレ ナージュ仕立て

ホワイトアスパラガスと筍のバリグール

ASPERGE BLANCHE

en velouté, palets de Hiougigai mi-cuis et fleurs de colza relevées à la cardamome

ホワイトアスパラガスのヴルーテ

ひおうぎ貝と菜の花 カルダモン風味

CANARD

en consommé double, céleri rave en ragoût enveloppé de jambon de magret fumé

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

FILET DE BOEUF

royale de cressonnière, condiments d'échalotes au poivre noir frais et sauce Robert

黒毛和牛フィレ肉 ロベールソース

ホワイトアスパラガスのグリエとクレソンのロワイヤル

OU / 又は

CANETON

asperges blanches en viennoise et mousseline de pommes de terre fumées au bois de cerisier

幼鴨のロースト

ホワイトアスパラガスと燻煙香るポテトのムースリーヌ

CHOCOLAT CARAÏBE

en mousse légère, fruits noirs confits dans leurs jus et gel au romarin

カライブチョコレートの軽やかなムース

フルーツのコンフィとローズマリージュレ

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 ¥25,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

HOMARD BLEU ET CAVIAR

en carpaccio, pommes de terre nouvelles aux condiments et feuilles de chou de Bruxelles

オマール海老とオシェトラキャヴィア
芽キャベツとゴーフレットポテト

FOIE GRAS

des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé

トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風

BROCHET

en quenelles gratinées, morilles braisées au vin jaune et velour d'asperge verte

ブロッシェムースのグラティネ
グリーンアスパラガスのグリエとモリーユ茸の黄ワイン風味

CANARD

en consommé double, céleri rave en ragoût enveloppé de jambon de magret fumé

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

CANETON MARCO POLO

PREMIER SERVICE : LE FILET

sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiples poivres

幼鴨のロースト マルコポーロ

SECOND SERVICE : PALETTE DES ABATTIS

cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé

petite caillette glacée et jus au beurre d'herbes du jardin

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンプル

FRAISES

et fruits rouges frais sur un crémeux de pistache

赤いフルーツとピスタチオのムース

CRÊPES

Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Madagascar

クレープフランベ ベルエポック

ピンクグレープフルーツの雫

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 ¥32,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)

本メニューにつきましては、

皆さまお揃いでのご注文をお願い申し上げます。(お二人様より)