



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Dîner Menu

ディナーコース

### HENRI III

#### TAIRAGI

*au citron Meyer, bavarois de champignons de Paris au jus de coquillages*

平貝のマリネ メイヤーレモン風味

シャンピニオンのバヴァロアとポワロのプレッセ



#### FOIE GRAS

*à la Bourguignonne, éfilochée de tortue à l'estragon & nuage de farine de maïs*

フォアグラのポワレ ブルゴーニュ風

彩り豊かな根菜と滑らかなポレンタのムースリース



#### KINMEDAI

*aux huître de l'Hokkaido, crème onctueuse d'artichauts & salsifis braisés façon boulangère*

金目鯛のポワレ 北海道産牡蠣のソースヴィルロワ

サルシフィーの ブーランジェール



#### PINTADE

*en suprême rôtie, palets de betterave cuits dans une mélasse & pommes Dauphine*

ホロホロ鳥のロースト ポワヴラードソース

ポムドフィーヌと甘美なビーツ

OU / 又は

#### CANETON

*aux épices d'hiver, pétales de rutabaga garnies de spätzle & mousseline de topinambours*

幼鴨のロースト ソースエピス

リュタバカのルーレと軽やかなトピナンプルのムース



#### FRAISE AMAO

*à baie de verveine, crémeux de Kidavoa au praliné pistache & glace Chartreuse cuvée M.O.F.*

ヴェルヴェーヌ香る あまおう

シャルトルーズのアイスクリーム添え



#### 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)