



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

2020年8月27日(木)～2020年9月26日(土)

CANNES

SAINT-JACQUES

grillées, servies rafraîchies dans une sauce vierge & copeaux de légumes façon Niçoise
帆立貝のグリエ ニース風サラダ仕立て



AÏNAMÉ

à l'estocaficada, pommes de terre confites aux olives & pétales de navets au safran
アイナメ
黒オリーブ風味のポテトコンフィとエストフィナード



CANETON

aux pieds paquets, quartiers d'artichauts en barigoule & épinards façon oreille d'âne
幼鴨のロースト
アーティチョークバリグールとオレイユダース



RAISIN MUSCAT

sur un sablé, pastille de gelée de Sauternes & chantilly à l'amande douce
マスカットのタルト
ソーテルヌのジュレとアーモンドクリーム



LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. 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 ¥9,000 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
ランチコース

MONACO

LANGUES D'OURSINS

accompagnées de petites guimauves au vin rosé & mélisse, crémeux d'avocats épicés & coulis d'oursinade

海胆

ロゼワインのギモーヴとアヴォカドのバヴァロア エピス風味



FOIE GRAS

d'une réduction de jus aux poivres des Gorilles, figue rôtie au vin liqueureux & betterave jaune braisée

フォアグラのポワレ

無花果マリネのローストとビーツのブレゼ



BOUILLABAISSE

Méditerranée aux poissons de roche poêlés & coulis aïgo boullido au basilic

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース



CANETON

à la daube provençale liée au pistou de tomates confites & panisses au romarin

幼鴨のロースト

プロヴァンス風ソースとローズマリー香るパニス



CHOCOLAT JIVARA

rafraîchi d'un crémeux de bergamotte & une compotée de fruits exotiques

ショコラとベルガモットのムース

エキゾチックフルーツのコンポートと共に



LES PETITES DOUCEURS

Thé mélange T.A. 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 ¥18,000 Per person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)