



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

ESCARGOT CORNE DE NEPTUNE

en vinaigrette, pommes de terre Inka en gribiche & gelée de pomme acidulée

マツ貝のヴィネグレットマリネ
林檎のジュレとグリビッシュソース



ITOYORI

à la sauce choisy, mousseline de chou-fleur aux éclats de champignons & betterave glacée

イトヨリのショワジー風
カリフラワーのムースと甘美なビーツ



CANETON

jus lié à l'aubergine d'automne, coques de chou de Bruxelles garnies & carottes de couleur

幼鴨のロースト
芽キャベツと彩り豊かなキャロット



MARRON DE L'ARDÈCHE

en 3 textures, marmelade de pamplemousse frais & glace à la fève de Tonka.

フランス産マロン
トンカ豆のアイスクリームと爽やかなマルムラード



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

CORNETTE ROUGE

en chaud froid, crémeux de carotte aux notes poivrées & navet glaçon mariné

ヤガラのショーフロア

タスマニア産胡椒香るキャロットのバヴァロア



FOIE GRAS

fumé aux sarments de vigne, jus au raisin & tourtons au cacao garnie d'une fricassée de girolles

フォアグラのポワレ

カカオのトゥルトンとジロル茸のフリカッセ



MAHATA

quartiers artichauts et feuille d'endive braisée à la baie de Timur & sauce Chivry

マハタのポワレ

アーティチョークとアンディーブのブレゼ エピス風味



CANETON

à la vigneronne au beurre de moëlle, dôme aux cèpes & royale de châtaignes au parfum genièvre

幼鴨のロースト ヴィニュロン風

セップ茸とマロンのロワイヤル



POMME FUJI

façon tatin sur un crémeux caramel & sorbet Kir royale pomme

富士リンゴのタタン

キール・ロワイヤルのソルベとキャラメルムース



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)