



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAUMON DE TASMANIE

fumé au bois de chêne, marmelade de Chou rouge enveloppée d'un voile de crème La Vallière

タスマニア産サーモン オークウッドの燻香
根セロリに包まれた赤キャベツのマルムラード



CABILLAUD

son jus lié au beurre d'escargot, marmelade d'endives à l'aneth & palets de butternuts

真鱈のムニエル
アンディーブのブレゼと甘美なバターナッツのパレ



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



DÉKOPON

en suprême, crémeux du fermier & éclats de meringue au thé Earl Grey

柑橘香るクレームダンジュ
アールグレー風味のメレンゲ飾り



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

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ヌ



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ールのムース



FRAISE AMAO

à baie de verveine, crémeux de Kidavao 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

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)