



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Déjeuners Menu

ランチコース

VERSAILLES

SAINT-JACQUES

*dans une essence de carotène aux baies de Tasmanie
crèmeux de safran & petit pois à l'orange*
エピス香る帆立貝のクレシー
オレンジ風味のサラダサンジェルマン



AILE DE RAIE

*braisée au beurre de Montpellier, éclat de fenouil
pommes de terre à la Carbonade*
エイヒレのブレゼ モンペリエ風
フヌイユのエチュヴェとジャガイモのカルボナード



CANETON

*aux crustacés rébaussé de poivre des gorilles,
tranche de navet farcie d'asperges vertes aux morilles*
幼鴨のローストクリュスタセソース
アスパラガスとモリーユ茸のカネロニ



CERISE NOIRE

*compotée au jasmin, suprême de champagne
glace lait d'amandes aux saveurs Magao*
ダークチェリーのコンポテ ジャスミンの芳香
アーモンドミルクのアイスクリーム



LESPETITES DOUCEURS

Thé mélange Tour d'Argent 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 ¥11,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

LOUIS XV

AORIIKA

*aux cheveux d'ange, coulis d'oseille
bavaroise de chou kale aux épices*

アオリイカのヴィネグレットマリネ
彩り豊かな旬菜のシャン・ドゥ・フルール仕立て



CREVETTE KURUMA ET RIS DE VEAU

*braisés façon Versailles dans une fine coque de farce
asperge blanche rôtie*

リ・ドゥ・ヴォーと車海老のブレゼ
ヴェルサイユ庭園風



OMBLE CHEVALIER

*cuit entre des feuilles de bois de pin au parfum des herbes
une viennoise d'agrumes*

オンブルシュヴァリエのヴィエノワーズ 新緑の香り
グルノーブル風 ムースリーヌ



AGNEAU DE LAIT

*en canon habillé de pommes Darphin, jus de navarin
ragoût printanier au parfum de binchotan*

フランス産乳飲み仔羊のカノン グルファン仕立て
ナヴァランソース

OU / 又は

CANETON

*à la Chateaubriand, royale cressonnière légèrement fumée
artichauts rôtis au poivre cubèbe*

幼鴨のロースト シャトーブリアンソース
香燻クレソンのロワイヤルと旬菜のマレシエール



CHOCOLAT MACAÉ

*et ananas en crémeux, biscuit de Savoie au thé
glace pistache à la Chartreuse M.O.F.*

ショコラマカエのムースとビスキュイ・サヴォア
シャルトルーズ M.O.F. 香るピスタチオのアイスクリーム



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 ¥22,000 Per person

(サービス料別)

(Service Charge will be added)