



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### VERSAILLES

#### SAWARA

*mariné aux baies de verveine, pommes de terre condimentées  
crémeux vichyssoise au parfum de sakura*

鱈のマリネ シトラス風味

春野菜と桜の香燻ヴィシソワーズのムース



#### TRUITE SAUMONÉE

*mi-cuit au beurre d'ail des ours, petit pois à la Française  
marinière de coquillages au citron Meyer*

桜鱒のルーレとグリーンピースのフランセーズ

メイヤーレモン香るマリニエール



#### CANETON

*à la sauce ravigote, tourton à la fleur de colza  
embeurrée de chou de Printemps*

幼鴨のローストラヴィゴットソース

旬菜のエチュヴェ

春キャベツと菜の花のトゥルトン添え



#### CRÉMET D'ANJOU

*aux myrtilles compotées légèrement au thym citron  
sorbet hibiscus gingembre*

クレームダンジュ

ハイビスカスジンジャーのソルベ



#### LES PETITES 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

*en cheveux d'ange à la Grenobloise, coulis d'oseille  
bavaroise de chou kale aux épices*

アオリイカのマリネ グルノブローズとケールのバヴァロアと  
彩り豊かな旬菜のマレシエール



### CREVETTE KURUMA ET RIS DE VEAU

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

リ・ド・ヴォーと車海老の  
ブレゼ ヴェルサイユ庭園風



### MÉBARU

*à la Bonnefoy, légumes de montagne mijotés  
pousses de bambous en persillade*

メバルのポワレ ポンヌフォアソース  
春の山菜と筍のペルシヤード



### AGNEAU DE LAIT

*en canon babillé de pommes Darphin*

*ragoût printanier au parfum de binchotan & jus de navarin*  
フランス産乳飲み仔羊のカノン ダルファン仕立てナヴァランソース

OU / 又は

### CANETON

*à la sauce Foyot, asperges blanches braisées aux morilles  
pommes de terre nouvelles garnies*

幼鴨のロースト フォワイヨソース  
ホワイトアスパラガスのブレゼとモリーユ茸のラゲー



### 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)