



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Déjeuners Menu

ランチコース

### CANNES

#### LANGUES D'OURSIN

*en nuage, spaghetti de courge assaisonnés d'épices du soleil & bouquet de bagna cauda*  
雲丹のエスプーマ エピス香る金糸瓜と旬菜のブーケ



#### AÏNAMÉ

*à la sauce barigoule, coussin à la Sétoise & marmelade de girolles aux olives*  
アイナメのポワレ バリゲール風  
ジロール茸と黒オリーブのマルムラードとティエル・セトワーズ



#### CANETON

*jus tomate parfumé de citrons confits au sel, fine ratatouille au romarin & galette de socca*  
幼鴨のロースト シトロソース  
ひよこ豆のガレットとラタトゥイユのラヴィオリ



#### FIGUE NOIRE

*rôtie au beurre vanillé, éclats de pain de Gênes & crémeux d'une réduction de Banyuls*  
黒無花果のロースト ヴァニラの芳香  
トンカ豆のアイスクリーム



#### 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

## MONACO

### CRABE KÉGANI

*et courgettes grillées dans une gelée de thym citron & crème onctueuse de riquette aux accents de timut*

毛蟹とズッキーニのプレセ シトロンタイムの香り  
ルッコラのムースクリームと彩り豊かな南仏野菜のマリネ



### ORMEAU ET RIS DE VEAU

*braisés à la Catalogne dans une fine coque de farce & sauce encre de seiche*

リ・ドゥ・ヴォーと鮑のブレゼ カタロニュ風  
イカ墨とムール貝のマリエール



### BOUILLABAISSE

*Méditerranéenne aux poissons de roche poêlés & fine mousseline d'aigo boullido au basilic*

トゥールダルジャンオリジナルブイヤベース



### FILET DE VEAU

*aux olives noires Taggiasche au carvi, cylindre de carotte aux maïs fumés & barbajuan monégasque*

フランス産仔牛のフィレ肉 黒オリーブソース  
モナコ伝統のバルバジュアンと旬菜のマルムラード

OU / 又は

### CANETON

*Provençale au pistou de tomates confites et marjolaine, coque d'oignon en petit farci*

幼鴨のロースト プロヴァンサルソース  
ローズマリー香るパニスとニース風プティファルシ



### RAISIN MUSCAT

*sur un fiadone Corse au citron broyé organique & glace myrtille parfumée de poivre long*

シャインマスカットのフィアドーナ仕立て  
ブルーベリーのアイスクリーム添え



### 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)

