



TOUR D'ARGENT  
T O K Y O

2019

HIVER

トゥールダルジャン東京

Menu Dîner

ディナーコース

2019年1月9日(水)～2019年2月28日(火)



# TOUR D'ARGENT

T O K Y O

## Dîner Menu

ディナーコース

2019年1月9日(水)～2019年2月28日(日)

### HENRI III

#### TAÏRAGUI

*cuits au jus de citron, demi lune de navet rouge garnie de pousses de colza*

タイラギのレモンマリネ  
菜の花と赤カブのファルシ

#### FOIE GRAS

*et sa royale monté en millefeuille et chutney de pruneaux aux figues sèches*

冷製フォアグラのロワイヤル  
プルーンと無花果のミルフィーユ

#### CABILLAUD

*glacé d'un velours de pommes de terre fumées et marmelade de chou rouge*

真鱈  
赤キャベツと燻煙香るポテトのヴルーテ



#### PINTADE DE FRANCE

*en soufflé puis glacée au jus de Chartreuse, éclats de légumes braisés*

パンタード  
シャルトリューズソースと冬野菜のブレゼ

OU / 又は

#### CANETON

*aux épices d'hiver, radis blanc braisé roulé avec un subric d'épinards*

幼鴨のロースト  
根菜のシュブリックとエピス風味のソース



#### FRAISE AMAO

*en ronde gourmande, mousseline à la pistache de Sicile et éclats de sablé Basque*

あまおう  
シチリア産ピスタチオのムースとサブレバスク

#### 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 ¥18,000 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  
ディナーコース

2019年1月9日(水)～2019年2月28日(日)

## LOUIS XV

### CRABE ZUWAI ET CAVIAR

*dans une larme de betterave jaune et laitue asperge au pamplemousse rubis*  
ズワイ蟹とオシェトラキャヴィア  
ちしゃとうと根菜のプレッセ 柑橘風味

### FOIE GRAS

*poêlé à l'orange dékopon, coque de choux de Bruxelles et nuage de farine de maïs*  
フォアグラのポアレ  
滑らかなポレンタと甘美なデコポンのソース

### KINMEDAI

*dans une nage d'oignons caramélisés, batonnets de salsifis façon boulangère au lard poivré*  
金目鯛のナージュ  
西洋ゴボウのブーランジェール風

### CHOU-FLEUR

*en velouté, royale de bulbe de lys et éclats de chou-fleur à la cardamome*  
カリフラワーのヴルーテ  
百合根のロワイヤルと共に



### FILET DE BŒUF JAPONAIS

*spätzle liés à la joue confite comme une daube et larmes de topinambours*  
黒毛和牛フィレ肉  
スペッツェルとドーブ風頬肉のブレゼ

OU / 又は

### CANETON MARCO POLO

*sauce au jus de canard et crème aux harmonies de multiple poivres*  
幼鴨のロースト マルコポーロ



### CHOCOLAT EQUATORIALE

*biscuit au parfum de gingembre confit et glace à la noisette*  
エクアトリアルチョコレートと生姜のハーモニー  
ヘーゼルナッツ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 ¥25,000 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  
ディナーコース

2019年1月9日(水)～2019年2月28日(日)

## LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT TRUFFE NOIRE

### HOMARD BLEU

*en carpaccio agrémenté de mandarine à la truffe noire et calisson de céleri rave*

オマール海老のカルパッチョ

柑橘と根セロリのカリソン トリュフ風味

### FOIE GRAS

*des Trois Empereurs et sa brioche au beurre salé*

トゥールダルジャン特製 フォアグラ三皇帝風

### BROCHET

*en quenelles gratinées, crémeux de topinambours à la truffe noire et coulis de soubise*

ブロッシェムースのグラティネ

黒トリュフとトピナンプールの軽やかなソース

### SALSIFIS

*en velouté et ragout d'oignons à l'Abondance et royale de pousses de colza*

西洋ゴボウとトリュフのヴルーテ 菜の花のロワイヤル

### CANETON AU DIAMANT NOIR

#### PREMIER SERVICE : LE FILET

*sauce vin rouge liaison aux abats, mousseline de carottes et cornet de betterave*

幼鴨と黒トリュフの饗宴

彩り豊かな根菜をちりばめて

#### SECOND SERVICE : LES ABATTIS

*cuisse grillée au Binchotan, foie gras de canard poêlé,*

*petite caillette glacée et jus au beurre d'herbes du jardin*

腿肉の備長炭グリエ・カイエット・フォアグラのアンサンブル

### SPHÈRE

*chocolatée aux fruits rouges, sorbet au citron et gin*

赤いフルーツとチョコレートのデュオ

### CRÊPES

*Belle Époque au pamplemousse rose et glace vanille aux gousses de Papouasie*

クレープフランベ ベルエポック

ピンクグレープフルーツの雫

### 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 ¥32,000 Per Person

(税金・サービス料別)

(Tax and Service Charge will be added)