



TOUR D'ARGENT
T O K Y O

2018

IMPRESSIONS de PARIS

34th ANNIVERSARY

トゥールダルジャン東京開業 34 周年アニバーサリー

インプレッション ドゥ パリ

Dîner Menu

ディナーコース

2018 年 10 月 3 日(水)～2018 年 12 月 4 日(火)



TOUR D'ARGENT

T O K Y O

Dîner Menu

ディナーコース

2018年10月3日(水)～2018年12月4日(火)

HENRI III

HOKKIGAI

au jus de citron confit, palets de chou rave et bavaoïses de carottes à la marinière

北奇貝のシトロン風味

コールラビと滑らかなキャロットのバヴァロア

FOIE GRAS

marbré, cylindres de pommes confites au jus de grenade et crémeux de topinambours

フォアグラのマーブル仕立て

リンゴのコンフィとトピナンプールのムース

ITOYORI

à la sauce chivry, navets boule d'or braisés et jeunes poireaux grillés

イトヨリのシヴリー風

根菜のブレゼとポワローのグリエ

PERDREAU

en tourte avec une embeurrée de chou frisé au lard fumé et sauce raisin au verjus

ペルドローのトゥルト

マスカットとヴェルジュのソース

OU / 又は

CANETON

salsifis braisés au jus, gnocki de butternuts et champignon pied de mouton

幼鴨のロースト

西洋ゴボウのブレゼとバターナッツのニョッキ

POIRE LA FRANCE

pochée dans un caramel légèrement épicé, bararoise de Tonka et glace gingembre

洋梨のキャラメルエピス風味

トンカ豆のバヴァロアとジンジャーアイスクリーム

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 ¥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

LOUIS XV

YAGARA ET CAVIAR

court-bouillonné, glacé de gelée de ratafia et bavarois de laitue

ヤガラとオシェトラキャヴィア

煌くラタフィアのジュレとバヴァロア ショワジー

FOIE GRAS

poêlé dans un consommé de grouse, quartier de betterave jaune et choux de Bruxelles

フォアグラボワレ

コンソメジビエと旬野菜のナージュ

MAHATA

aux moules du Mont-Saint-Michel et pommes de terre au condiment Grenobloise

マハタ

モンサンミッシェルムールとポテトコンフィ グルノーブル風

MARRONS

en velouté, royale de romanesco et ragoût de trompettes de la mort

マロンのヴルーテ

トランペット茸とロマネスコのロワイヤル

FILET DE BŒUF JAPONAIS

à la sauce daube, fines carottes et panais façon Vichy

黒毛和牛フィレ肉

ドーブ風赤ワインソース キャロットとパースニップのヴィシー

OU / 又は

CANETON

au Madère, fines feuilles aux cèpes caramélisés et mousseline de carottes jaunes

幼鴨のロースト

芳醇なマデラワインソースとセップ茸のタルト

CHOCOLAT GUANAJA

en tarte sur un fin sablé cacaoté à la fleur de sel et pruneau au vin rouge

グアナラチョコレートトリロジー

アルマニャック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

LE GRAND MENU TOUR D'ARGENT

HOMARD BLEU

en carpaccio et caviar osciètre, poireau fondant en vinaigrette et nuage de chou-fleur

オマール海老とオシェトラキャヴィア

ポワローとカリフラワーのムース パレット仕立て

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, mijoté de chou rave et écume de champignons des bois

ブロッシェムースのグラティネ

根菜のブレゼと森の茸のエキューム

CANARD

en consommé double, palets de patates douces et ragoût de courge à la sauge

滋味豊かな幼鴨のコンソメスープ

CANETON MARCO POLO

PREMIER SERVICE : LE FILET

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

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

POMME

au miel, parfait de cidre et crème au calvados

林檎のコンフィとカルヴァドスのブランマンジェ

CRÊPES

"Belle Époque" au pamplemousse rose et glace à la vanille

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)