



La Terrasse "irisée" dîner

フルコースディナー

シェフからのささやかなプレゼント

Amuse-bouche

丹波赤ドリのパテと紫キャベツのコンポート

Paté de volaille "AKA-DORI" et compote de chou rouge

トマトのガスパチョと海の幸のサラダ仕立て

Salade de fruits de mer en gaspacho

季節のスープ

"Soupe du saison"

“下関から届く鮮魚”を折々の料理法で

"Poisson du jour", façon du chef

◆下記より、肉料理をおひとつお選びください。

鴨のロースト ごぼうのブレゼと焼きネギの香り ソース・ポルト

Canard rôti, racine "GOBO" et chou braisé au parfum de brûlée, sauce porto

もしくは

奈良・榛原牛もも肉のロースト じゃがいものガレットと夏野菜

ソース・カルボナード(+¥1,000-)

Rumsteack de "HAIBARA" rôti,

galette de pomme de Terre et légumes d'été sauce carbonade

ヨーグルトとレモングラスのパルフェ 様々な柑橘の香りで

Parfait au yaourt à la citronnelle, parfum d'agrumes

小菓子、コーヒー

Petit fours, café

10,000yen (お一人様)

La Terrasse "irisée" dîner

ハーフコースディナー

お魚料理、お肉料理もしくは和牛フィレ肉(A5ランク)のステーキのいずれかよりお選びください。

詳しくはスタッフまでお声掛けください。

7,000yen (お一人様)


La Terrasse
irisée

※表記価格には、税金・サービス料が含まれています



La Terrasse “irisée” dîner

シェフおすすめディナーコース

シェフからのささやかなプレゼント

Amuse-bouche

トマトのガスパチョと海の幸のサラダ仕立て

Salade de fruits de mer en gaspacho

“旬の食材”の一皿

Plat de jour

フォアグラのテリーヌと旬のフルーツの一皿

Terrine de foie gras aux fruits de saison

とうもろこしの冷たいスープ 焼きとうもろこしとアンチョビのアクセント

Soupe au maïs, glace au maïs rôti aux anchois

“下関から届く鮮魚”のポワレ ピペラード添え バジル香るソース

“Poisson du jour” poêlée, à la pipérade sauce au basilic

和牛肉(A5ランク)のポワレ 季節の野菜添え

Filet de bœuf poêlée, au légumes de saison

ヨーグルトとレモングラスのパルフェ 様々な柑橘の香りで

Parfait au yaourt à la citronnelle, parfum d'agrumes

小菓子、コーヒー

Petit fours, café

13,000yen (お一人様)

シェフ福井の奏でる料理に合わせて、ソムリエ厳選のワインを一皿一皿お楽しみいただける
ワインペアリングセットを、各コース料理に合わせてご用意しております。

◎ご希望に応じて、食後にチーズをご用意させていただいております。

※詳しくは、スタッフまでお尋ねください。


La Terrasse
irisée

※表記価格には、税金・サービス料が含まれています