



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

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

夏野菜のテリーヌと鮎のリエット すだちの香りで
Terrine de Légumes d'été aux rillettes de "AYU" parfum de "SUDACHI"

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。

丹波赤ドリのロースト 黒ニンニクのアクセント 生姜風味のジュ

Volaille de "AKA-DORI" roti accent d'ail noir, jus de volaille au gingembre

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

-half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

夏野菜のテリーヌと鮎のリエット すだちの香りで
Terrine de Légumes d'été aux rillettes de “AYU” parfum de “SUDACHI”

“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

冷たいじゃがいものスープと枝豆の取り合わせ 黒胡椒風味

Potage froid de pommes de terre, glace soja vertes

“下関から届く鮮魚”のヴァプール モロヘイヤのピューレとサフランのソース

“Poisson du jour” à la vapeur, puré de molokhejasauce légèrement safranés

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