



## 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*

鹿のテリーヌ 茄子のコンディモンとサラダ仕立て  
*Terrine de chevreuil, condiments de aubergine*

カリフラワーのブランマンジェ ユズ香るカニのサラダと  
*Blanc mange de chou-fleur, salade de crabe au parfum de "YUZU"*

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。

仔牛フィレ肉のローストと里芋のグラタン 粒マスタードの香り  
*Filet de veau rôti, "SATOIMO" au gratin*

もしくは

奈良・榛原牛もも肉のグリエ キノコのフリカッセ ボルドー風 (+¥1,000-)  
*Rumsteack de "HAIBARA" grillée, purée de carotte, cèpes à la bordelaise*

シェフ特製デザート  
*Desserts "Special"*

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(+¥1,500-)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*

カリフラワーのブランマンジェ ユズ香るカニのサラダと

*Blanc mange de chou-fleur, salade de crabe au parfum de “YUZU”*

“旬の食材”の一皿

*Plat de jour*

フォアグラと柿の取り合わせ

*Déclinaison de foie gras aux fruit*

根セロリのポタージュと白子のクリーム カラスミのアクセント

*Potage de céleri-rave aux crème de laitance*

“下関から届く鮮魚” 小松菜と米麴のソース 大根のフォンダン

*“Poisson du jour” sauce vert, radis blanc fondant*

和牛肉 (A5ランク) のグリエとブレゼ キノコのフリカッセ ボルドー風

*Bœuf grillée et braisé, purée de carotte, cèpes à la bordelaise*

シェフ特製デザート

*Desserts “Special”*

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。(¥475～)  
※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