



## 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*

アスパラガスと貝の取り合わせ 八朔のアクセント

*Salade d' asperge vertes et coquillage accent de "HASSAKU"*

郷ポークのパテと奈良産野菜のギリシャ風マリネ マンゴーとマスタードのソース

*Pâté de campagne et grecque de légumes "NARA"*

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。

仔羊のロースト 夏野菜のタルトと黒ニンニクの香り バジル風味のジュ

*Carré d'agneau rôti, tarte de légumes d'été jus au basilic*

もしくは

奈良・榛原牛イチボのグリユ ホホ肉とナスのムサカ添え スパイス香るソースで(+¥1,000-)

*Rum steack de "HAIBARA" grillée, variation de pomme de terre, sauce à l' echalote*

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*

郷ポークのパテと奈良産野菜のギリシャ風マリネ マンゴーとマスタードのソース

*Pâté de campagne et grecque de légumes “NARA”*

フォアグラのポワレとポーチ・ド・エッグ マデラソース

*Foie gras poêlée à l’œuf poché, sauce au madère*

とうもろこしの冷たいスープ モッツァレラのクロックムッシュ添え

*Soupe au maïs froides aux croque-monsieur de mozzarella*

手長海老を使った“本日の一皿”

*“Plat du jour”*

“下関から届く鮮魚”のポワレと野菜のポトフ仕立て 生姜のほのかな香りで

*“Poisson du jour” poêlée, légumes comme un pot-au-feu*

和牛肉(A5ランク)のグリエ ホホ肉とナスのムサカ添え スパイス香るソースで

*Filet de grillée, moussaka de joue de bœuf et aubergine, jus épicé*

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