



## 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*

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"*

鮮魚とトマトのアンサンブル バジルの香りで  
*Ensemble de poisson du jour et tomates au parfum de basilic*

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・榛原牛イチボのロースト オリーブと茄子のコンフィチュール(+¥1,000-)

*Rumsteack de "HAIBARA" rôti, confiture d'aubergines aux olives noires*

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*

鮮魚とトマトのアンサンブル バジルの香りで

*Ensemble de poisson du jour et tomates au parfum de basilic*

フォアグラのポワレととうもろこしのヴァリエーション

*Foie gras poêlée et variation de maïs*

桃とじゃがいものビシソワーズとミントのクリーム

*Crème Vichyssoise aux pêches à la menthe*

手長海老を使った“本日の一皿”

*“Plat du jour”*

“下関から届く鮮魚”とラタトゥイユ たっぶりの夏野菜と

*“Poisson du jour” poêlée, jus de ratatouille et légume d’été*

和牛肉(A5ランク)ロースト オリーブと茄子のコンフィチュール

*Filet de Bœuf rôti, confiture d’aubergines aux olives noires*

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