



La Terrasse "irisée" déjeuner

ラ・テラスイリゼ おすすめランチコース

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

季節のスープ

"Soupe du saison"

“本日の鮮魚”のポワレ 小松菜のリゾット仕立て エビのガレット

"Poisson du jour" poêlée aux risotto de KOMATSUNA, galette de "EBI"

◆下記より、肉料理をおひとつお選びください。

郷ポークのグリエ ジャがいものガレットと夏野菜添え

Côte de porc grillée, galette de pomme de Terre et légumes d'été

もしくは

奈良・榛原牛もも肉のグリル 季節の野菜添え(+¥1,300-)

Rumsteack de "HAIBARA" grillée, au légumes de saison

旬のフルーツを使った特別デザート、小菓子、コーヒー

Desserts "Special", Petit fours, café

5,500yen (お一人様)

La Terrasse "irisée" déjeuner

ハーフコース

お魚料理、お肉料理もしくは特選和牛肉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。

4,000yen (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" déjeuner special

ラ・テラス イリゼ 特別ランチコース

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

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

特選和牛のステーキ 季節の野菜添え
"Bœuf" suggestion du chef, au légumes de saison

旬のフルーツを使った特別デザート、小菓子、コーヒー
Desserts "Special", Petit fours, café

7,000yen (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。

※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