



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

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"

“本日の鮮魚”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

◆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 季節の野菜添え(+¥1,300-)
Rumsteack de "HAIBARA" rôti, 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

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"

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

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