



## 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*

サンマのムースときたあかりのガレット ケッパーのアクセント

*Mousse de "SANMA" et galette de pommes de terre aux capres*

季節のスープ

*"Soupe du saison"*

“本日の鮮魚”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 molokhejas avec légèrement safranés*

◆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とかぼちゃのバリエーション マスタード風味のソースで (+¥1,300-)

*Rumsteack de "HAIBARA" rôti, variation de potiron, sauce moutarde*

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*

サンマのムースときたあかりのガレット ケッパーのアクセント  
*Mousse de "SANMA" et galette de pommes de terre aux capres*

フォアグラと無花果のとりあわせ  
*Déclinaison de foie gras et figues*

色々なキノコのポタージュ 帆立貝の小さなパイを添えて  
*Crème de champignons aux petite chausson de saint-jacques*

“下関から届く鮮魚”のポワレ 里芋と白菜のフォンダン ほのかにスパイス香る赤ワインソース  
*"Poisson du jour" poêlée, puré de colocases et fondant de chou*

奈良・榛原牛もも肉のローストとかぼちゃのバリエーション マスタード風味のソースで  
*Rumsteack de "HAIBARA" rôti, variation de potiron, sauce moutarde*

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