



## 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*

鹿のテリーヌ 茄子のコンディモンとサラダ仕立て

*Terrine de chevreuil, condiments de aubergine*

季節のスープ

*"Soupe du saison"*

“本日の鮮魚”のポワレ ジャがいも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 pomme de terre et fondant de chou*

◆下記より、肉料理をおひとつお選びください。

仔牛フィレ肉のローストと里芋のグラタン 粒マスタードの香り

*Filet de veau rôti, "SATOIMO" au gratin*

もしくは

奈良・榛原牛もも肉のグリユ キノコのフリカッセ ボルドー風 (+¥1,300-)

*Rumsteack de "HAIBARA" grillée, purée de carotte, cèpes à la bordelaise*

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 (+¥1,300-) 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*

カリフラワーのブランマンジェ ユズ香るカニのサラダと  
*Blanc mange de chou-fleur, salade de crabe au parfum de "YUZU"*

フォアグラと柿の取り合わせ  
*Déclinaison de foie gras aux fruit*

根セロリのポタージュと白子のクリーム カラスミのアクセント  
*Potage de céleri-rave aux crème de laitance*

“下関から届く鮮魚” 小松菜と米麴のソース 大根のフォンダン  
*"Poisson du jour" sauce vert, radis blanc fondant*

奈良・榛原牛もも肉のグリユ キノコのフリカッセ ボルドー風  
*Rumsteack de "HAIBARA" grillée, purée de carotte, cèpes à la bordelaise*

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