



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

アスパラガスと貝の取り合わせ 八朔のアクセント

Salade d'asperge vertes et coquillage, accent de "HASSAKU"

季節のスープ

"Soupe du saison"

“下関から届く鮮魚”のヴァプール 三つ葉香るブル・ブラン

"Poisson du jour" à la vapeur, sauce beurre au "MITSUBA"

◆ 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・榛原牛イチボのグリユ ホホ肉とナスのムサカ添え スパイス香るソースで(+¥1,300-)

Rumsteack de "HAIBARA" grillée, moussaka de joue de bœuf et aubergine, jus épicé

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(+¥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

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"

フォアグラのポワレとポーチ・ド・エッグ マデラソース

Foie gras poêlée à l'œuf poché, sauce au madère

とうもろこしの冷たいスープ モッツアレラのクロックムッシュ添え

Soupe au maïs froides aux croque-monsieur de mozzarella

“下関から届く鮮魚”のポワレと野菜のポトフ仕立て 生姜のほのかな香りで

"Poisson du jour" poêlée, légumes comme un pot-au-feu

奈良・榛原牛イチボのグリエ ホホ肉とナスのムサカ添え スパイス香るソースで

Rumsteack de "HAIBARA" grillée, moussaka de joue de bœuf et aubergine, jus épicé

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