



Autumn fair 2018

秋の味覚フェア

ランチコース *A*

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse-Bouché

琵琶鱒と大和茶のブリニ 発酵バターミルクのクリームと筋子
Biwamasu et blinis avec crème fermentaion et oeuf de truite

栗の温かいヴェルーテ はちみつとアーモンドのエスプーマ
Velouté de châtaigne et espuma de miel et amande

真鱈のポワレ ピルピルソース 焦がした葱のピューレ
Poêlé de morue sauce "PILPILL" purée de cib

◆下記より、肉料理をおひとつお選びください。

牛ほほ肉の黒ビール煮込み“カルボナード”
Blanquette de boeuf "Carbonade"

もしくは

はいばら牛 宇陀ごぼうのピューレとフリット(+1,500)
Boeuf de Haibara avec purée de bardane

デザート
【Dessert】

洋梨のシブースト キャラメリアのグラス添え
"Mont-blanc" de patate douce avec glace au noix

小菓子
Petit fours et Café

¥5,500

Déjeuner special

シェフ高田の特別コース

秋の魅力をちりばめた特別フルコース
※詳しくは、スタッフにお尋ねください

¥10,000 / お一人様

La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse

表記価格は、税金・サービス料10%が含まれた価格となります。



Autumn fair 2018

秋の味覚フェア

ランチコース *B*

シェフからのささやかなプレゼント

Amuse-Bouché

甘海老と蕪 柚子の香り サワークリームのソース

Amaebi et navet au YUZU sauce crème

栗の温かいヴェルデー はちみつとアーモンドのエスプーマ

Vélouté de châtaigne et espuma de miel et amande

白子と百合根のロースト トリュフの香り

Rôti de Yurine et laitance au truffe

まながつおのポワレ 帆立のフュメと菊菜のエマルジョン

Poêlé de managatsuo emulsion de fumet de st-jaque et Kikina

はいばら牛 宇陀ごぼうのピューレとフリット

Bœuf de Haibara avec pureé de bardane

デザート

【Dessert】

洋梨のシブースト キャラメリアのグラス添え

Chiboust de poire avec glace de carameria

小菓子

Petit fours et Café

¥8,000

La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse

表記価格は、税金・サービス料10%が含まれた価格となります。