



## La Terrasse "irisée" dîner

フルコースディナー

シェフからのささやかなプレゼント

*Amuse-bouche*

魚介のタルト仕立て 柑橘香るソース キャヴィア添え

*Tartar de fruits de mer en salade sauce d' agrumes*

蝦夷鹿のテリーヌ スパイスと柿のチャツネ 人参のサラダ添え

*Terrine de chevreuil d' Ezo, chutney de "KAKI" épice*

季節のスープ

*"Soupe du saison"*

“下関から届く鮮魚”を折々の料理法で

*"Poisson du jour" façon du chef*

◆下記より、肉料理をおひとつお選びください。

青森県産仔鴨のロースト キャラメリゼした大根と甘酸っぱいソースで

*Caneton roti radi blanc caramélisés sauce aigre-douce*

もしくは

奈良・榛原牛イチボのグリル キノコのショーソン添え ソース・ボルドレーズ(+¥1,000-)

*Rumsteak de "HAIBARA" griller, chausson feuilleté aux champignons*

シェフ特製デザート

*Desserts "Special"*

小菓子、コーヒー

*Petit fours, café*

10,000yen (お一人様)

## La Terrasse "irisée" dîner

-halfコースディナー

お魚料理、お肉料理もしくは和牛フィレ肉(A5ランク)のステーキ(+¥1,500-)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。

7,000yen (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” dîner

シェフおすすめディナーコース

シェフからのささやかなプレゼント

*Amuse-bouche*

魚介のタルト仕立て 柑橘香るソース キャヴィア添え

*Tartar de fruits de mer en salade sauce d'agrumes*

フォアグラのテリーヌ 金柑のコンフィチュールとブリオッシュ添え

*Terrine de foie gras de canard confiture de kumquats*

季節のスープ

*“Soupe du saison”*

“本日の一皿”

*“Plat du jour”*

“下関から届く鮮魚”のポワレ 蕪と曾爾米のソース

*“Poisson du jour” poêlée sauce navet et riz*

宮城・仙台牛フィレ肉(A5ランク)のグリル のグリル キノコのショーソン添え ソース・ボルドレーズ

*Filet de “SENDAI” griller, chausson feuilleté aux champignons*

シェフ特製デザート

*Desserts “Special”*

小菓子、コーヒー

*Petit fours, café*

13,000yen (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。

◎ご希望に応じて、食後にチーズをご用意させていただいております。(¥475～)

※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