

La Terrasse "irisée" Dinner Menu

ラ・テラス“イリゼ”夏のディナー

イリゼからのささやかなプレゼント

半白胡瓜 / 鱧 / 赤紫蘇

大和大鉄砲豆乳 / キヌア / 陸蓮根

菰 / 栄螺 / ヨーグルト

パプリカ / 赤魚 / 鹿尾菜

丹波赤鶏 / パセリ / 奈良野菜

デザートの前の一皿

デザート

コーヒー又は紅茶、ミネラルデイズ

13,000yen (お一人様)

【メインディッシュの丹波赤鶏をグレードアップできます】

※2名様以上でご注文ください

- ◆ 黒毛和牛フィレ +3,000円 / お一人様
- ◆ 黒毛和牛ロース +2,000円 / お一人様
- ◆ 鴨胸肉のロースト +1,500円 / お一人様

【エクストラアイテム】

◆ エシレ・バター / +¥1,000 (2~3名様程度)

フランス中西部エシレ村で造られる豊潤な香りとクリーミーな味わいの発酵バター

◆ イタリア産キャヴィア / 6g : +¥1,000 (お一人様)

アペリティフがよりすばらしくなります

◆ スライス・トリュフ / +¥1,500 (お一人様)

その場でスライス！メインディッシュをより香り高い一品に仕上げます

◆ フランス産フォアグラのポワレ / 30g : +¥1,000 (お一人様)

メインディッシュの丹波赤鶏、黒毛和牛、鴨に重厚な旨味を重ねます

※ 仕入れ等の都合により、メニュー内容を変更する場合があります。

※ 食材にアレルギーをお持ちの方は係員にお言いつけください。

※ 表記価格には税金・サービス料が含まれています