



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

魚介のタルト仕立て 柑橘香るソース キャビア添え

Tartar de fruits de mer en salade sauce d'agrumes

季節のスープ

"Soupe du saison"

“下関から届く鮮魚”のポトフ仕立て 生姜の香り

"Poisson du jour" comme un pot-au-feu au parfume de gingembre

◆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 キノコのショーン添え ソース・ボルドレーズ(+¥1,300-)

Rumsteack de "HAIBARA" griller, chausson feuilleté aux champignons

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

魚介のタルト仕立て 柑橘香るソース キャビア添え

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"

“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

奈良・榛原牛イチボのグリエ キノコのショーソン添え ソース・ボルドレーズ

Rumsteack de "HAIBARA" griller, chausson feuilleté aux champignons

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