

フランス料理 *TERRE MER* juillet

Business Lunch

ロメインレタスと季節野菜のメランジェサラダ
スープ、デザート、コーヒー

¥1,800

あべ鶏腿肉のポワレ マスタードソース
スープ、デザート、コーヒー

¥2,000

オーストラリア産牛ロースのカツサンド
スープ、デザート、コーヒー

¥3,000

Cours de dîner

La Saison

¥ 15,000

帆立貝のカクテル
雲丹のクリームソース

ヨーロッパ産・オマール・ブルーのポワレ
レギューム・メディテラネ

ランド産フォワグラ
黒トリュフととうもろこしのヴルーテ

うなぎのグリエ/ブレゼ
マトロート風

舌平目のムニエル
ブル・ノワゼット

ランド産ピジョンの炭焼き
シェリーヴィネガーの薫るジュ

デザート・ワゴン

コーヒー

Le Quatorze Juillet

フランス独立記念日(パリ祭)のお祝いに
フランスの食材をご堪能ください

¥ 20,000

ヨーロッパ産・オマール・ブルーとキャヴィア
コライユのソース

ランド産フォワグラのポワレ
黒イチジクと共に

ドーバー海峡舌平目
アルペール風

ブレス産プーラルド
黒トリュフの薫り

飛騨牛フィレ肉
サン・テミリオンソース・ヴァン・ルージュ

デザート・ワゴン

コーヒー

Gourmandies

¥ 25,000

オシエトラ・キャヴィア20g

黒アワビのステーキ
あわび茸と京都産賀茂茄子

ヨーロッパ産・オマール・ブルーのポワレ
ヴァニラの薫り

のどぐろの炭焼き
ソース・ア・ラ・ニソワーズ

オーストラリア産黒トリュフを
射込んでローストした
飛騨牛A5フィレ肉

デザート・ワゴン

コーヒー

Cours de déjeuner

Plaisir Lunch

¥3,000

飛騨牛ロースのタリアータ
バルサミコの薫り

とうもろこしの冷製スープ
パルメザンスティック

いさきのグリエ
レギューム・メディテラネ

シャラン産鴨胸肉の炭焼き
ソース・ポワヴラード

アシェット・デザート

コーヒー

フランス料理 *TERRE MER juillet*

a La Carte

Entrée 前菜

フレッシュキャビア (10g/20g/30g)

時価

フォアグラのソテー, バルサミコ酢ソース

4,000

サラダヴェール

1,500

Soupe スープ

聖護院蕪のポタージュ エミュルション・ヴェルト

2,000

ビーフコンソメ トリュフの薫り

4,000

Poisson, Crustacé, Coquillages 魚介類

オマール・ブルーとジュ・グリュスタッセ

11,000

本日鮮魚のポワレ、ソース・ヴェルモット

4,500

鮑のステーキ 青海苔ソース

9,500

Viande 肉料理

飛騨牛ロース炭焼き 山葵/塩

8,000

飛騨牛フィレ肉のポワレ ソース・ペリグー

10,000

シャラン産鴨胸肉のロースト,ソース・ルーアネーズ

6,500

骨付き仔羊ロース肉のロティ タイム風味のジュ

7,000

Fromage チーズ

ナチュラルチーズ各種

1,500～

Dessert デザート

お好みのデザートをワゴンよりお選び下さい。

2,000～

季節のフルーツ

時価

アイスクリーム

1,000～