

LUNCH

TERRE MER

*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

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。

料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

LUNCH

TERRE MER

*Cours de déjeuner de août*

エイヒレのア・ラ・ヴァプール  
エシャロットのヴィネグレット

賀茂茄子のブレゼ  
トマトスープ

太刀魚のムニエル  
ブール・ノワゼットの薫り

飛騨牛ロースの炭焼き  
牛頬肉の香草パネ

アシェット・デザート

コーヒー

¥ 8,000

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。  
料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

**DINNER**

**TERRE MER**

*Cours de dîner de août  
La Saison*

太刀魚の焼き霜  
キャヴィアと共に

エイヒレのムニエル  
ソース・オ・キュリ

ランド産フォワグラのポワレ  
オーストラリア産黒トリュフ

オマール・ブルーのリゾット  
イタリア産カルナローリ米を使って

石鯛のグリエ  
青海苔のソース

飛騨牛ロースの炭焼き  
本山葵とワイン塩

デザート・ワゴン

コーヒー

**¥ 15,000**

**DINNER**

**TERRE MER**

*Menu de Pays Basque*

ピンチョス

キャヴィアとクロケット / ジャンボン・バイヨンヌ

本マグロのマリネ

バジルの風味

シャラン産鴨胸肉とフォワグラの炭焼き

黒トリュフの薫り

鮑のステーキ

ソース・ピルピルと冬瓜

石鯛のグリエ

ピマン・ド・エスペレットとピキオスのソース

飛騨牛フィレ肉のポワレ

じゃがいもとピペラード

デザート・ワゴン

コーヒー

**¥ 20,000**

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

**DINNER**

**TERRE MER**

*Cours de dîner de août  
Gourmandies*

オシェトラ・キャヴィア 20g

ランド産フォワグラのポワレ  
カリフォルニア産黒イチジクのデクリネゾン

黒アワビのステーキ  
京都産賀茂茄子と共に

ヨーロピアン・オマール・ブルーのポワレ  
ヴァニラの薫り

オーストラリア産黒トリュフを射込んでローストした  
飛驒牛 A5 フィレ肉

デザート・ワゴン

コーヒー

**¥ 25,000**

**\*こちらのメニューは【要予約】となります**

※天候・仕入れの状況により変更になる場合があります。料金には別途消費税、サービス料を頂戴いたします。