

フランス料理 *TERRE MER Mars*

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 déjeuner

Plaisir Lunch

¥3,000

サラダ・コンポゼ
ピサンリ / レギューム・クリュディテ / チーズ
バジルの薫りとバルサミコのドレッシング

帆立貝のグリエ
プティ・ボワのヴルーテと共に

メバルのポワレ
筍とはまぐりのジュ

飛騨牛ロースのグリエと頬肉
ホワイトアスパラガスのロティ

アシェット・デザート

コーヒー

Cours de dîner

La Saison

¥ 15,000

さよりとキャヴィア
菜の花と共に

ラングスティヌのポワレ
プティ・ボワ・フランセーズ

フランス産リ・ド・ヴォのフリカッセ
モリユ茸とヴァン・ジョヌの薫り

蛤とピアンケットリュフ
ホワイトアスパラガスのロティ

メバルのカルタファタ
筍とブイヤベース

飛騨牛のローストビーフ
ジュと落の薑

デザート・ワゴン

コーヒー

Rhone-Alpes

¥ 20,000

キャヴィア・オシエトラ
ラングスティヌ / ジャがいも / エシャロット

ランド産フォワグラのポワレ
ルッコラのサラダ・リヨネーズ

ホワイトアスパラガス
ボフォールのグラティネ 黒トリュフの薫り

ヨーロッパ・オマール・ブルーのピスク
帆立貝のクネルと共に

オンブルシュヴァリエのムニエル
シャルトリューズ風味

飛騨牛フィレ肉のフランベ
ソース・ドーブ

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
コンディメントと共に

鮑のステーキ
ホワイトアスパラガス

ヨーロッパ・オマール・ブルー
ジャがいものニョッキとピアンケットリュフ

甘鯛の低温調理
白味噌の薫るソース・ノイリー

飛騨牛フィレ肉とフォワグラのパイ包み
黒トリュフの薫り

デザート・ワゴン

コーヒー

フランス料理 *TERRE MER Mars*

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~