

フランス料理 *TERRE MER* *Septembre*

Cours dejeuner

飛驒牛A5カツサンド ¥5,000
Blanc Lunch ¥3,200
サラダ・コンポゼ
茄子とトマトのスープ ローズマリーの薫り
リングイネ パイヨンヌ産生ハムのカルボナーラ
アシェット・デザート
コーヒー
Terre Lunch ¥4,500
サラダ・コンポゼ
茄子とトマトのスープ ローズマリーの薫り
飛驒牛のロースのグリエと牛頬肉 ソース・ヴァン・ルージュ
アシェット・デザート
コーヒー

Mer Lunch ¥3,800

サラダ・コンポゼ
茄子とトマトのスープ ローズマリーの薫り
伊佐木のグリエ 青海苔のソース
アシェット・デザート
コーヒー

Plaisir Lunch ¥8,000

魚介のマリネ サラダ仕立て
茄子とトマトのスープ ローズマリーの薫り
伊佐木のグリエ 青海苔のソース
飛驒牛サーロインのエマンセ エシャロットのコンディメント
アシェット・デザート
コーヒー

Cours de diner

La Saison

¥ 15,000

車海老のミ・キュイ ナージュクリーム
炭で炙った太刀魚のカルパッチョ ヴィネグレット・シトロン
飛驒牛ロース肉のエスカロップ 松茸のコンソメと共に
セップ茸のリゾット イタリア産カルナローリ米を使って
鰯のロースト ベルモットの薫るバターソース
シャラン産鴨胸肉の炭焼き アリコ・ココのカスレ風
デザート・ワゴン
コーヒー

La Bordelais

¥ 20,000

キャビア・オシエトラ 車海老のミ・キュイ
岩牡蠣 レモンとエシャロットのコンディメント
シャラン産鴨胸肉 松茸と共に
鰻のグリエ・プレゼ ソース・マトロート
石鯛の炭焼き セップ茸のボルドレーズ
フランス バザス牛ロース肉と フォアグラ フィユタージュで包んで
デザート・ワゴン
コーヒー/カヌレ

Gourmandies

¥ 25,000

ロシア産オシエトラ・キャヴィア20g コンディメントと共に
鮑のステーキ 雲丹のクリームソース
ランド産フォアグラの炭焼き 松茸と共に
ヨーロッパ産・オマールブルーのボワレ ソース・クリュスタッセ
飛驒牛フィル肉のソテ ソース・トリュフ
デザート・ワゴン
コーヒー

フランス料理 *TERRE MER* *Septembre*

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

茄子とトマトのスープ ローズマリーの薫り

2,000

ビーフコンソメ 松茸の薫り

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・ブイヤベース

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

鴨胸肉のロースト、ソース・ヴァン・ルージュ

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～