

# フランス料理 *TERRE MER*

## *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・クリュスタッセ

11,000

本日鮮魚のポワレ、ソース・ヴェルモット

4,500

鮎のステーキ 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・ペリゲー

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～