

Les enfants gâtés

Menu terrine dégustation

テリーヌ・デギュスタシオン

Une petite terrine

小さなテリーヌ



Légumes pressés un moment en terrine

福岡県 筑紫郡から届いた 無農薬野菜をプレスしたテリーヌ

サフランのムースリーヌ・ソース



Terrine de champignons tièdes à l'émulsion de cèpes

ほんのり温めた茸のテリーヌとセップ茸のエミュリユション



Terrine de foie gras de canard naturel, figue, brioche

ナチュラルな風味を活かした鴨フォアグラのテリーヌ

いちぢくのコンポートとブリオッシュ・トースト



Mousse tiède de st-jacques et crabes en terrine,

soupe de poisson, rouille

ズワイ蟹をまぜ込んだ帆立貝のムース仕立ての温かなテリーヌ

スープ・ド・ポワソンとルイユ、クルトンを添えて



Terrine de gibier classique

クラシックなジビエ (青首鴨、蝦夷鹿、鳩) のテリーヌ



Terrine de confit de canard aux pommes de terre à la sarladaise

ミユラル種 鴨コンフィとジャガイモのサルラデーズのほの温かなテリーヌ

クレソンとインゲン、リンゴのサラダ添え



Terrine de fromage aux noix et pruneaux

胡桃とプラムを加えたフロマージュの小さなテリーヌ



Dessert en terrine

テリーヌ仕立てのデザート



Café ou thé, infusion et mignardises

キャフェ 又は 紅茶、ハーブティーとミニャルディーズ



開催期間

11月23日(火)～28日(日)

お時間

ランチ 12:00～14:00(L.O)

ディナー 18:00～21:30(L.O)

人数

1名様より承ります。

メニュー料金：¥12,600 (1名様)

ワイン料金：¥8,400 (7種類)

(別途、サービス料10%を頂戴しております。)



Les enfants gâté

【お問い合わせ・ご予約】

レザンファン ギャテ

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町 2-3

TEL:03-3476-2929

FAX:03-3476-2928

E-MAIL:terriner@tkm.att.ne.jp

URL:http://www.terriner-gates.com/

Carte de Vin

ワインリスト

POUILLY-FUISSE 2007

/ DOMAINE BOUCHARD PERE & FILS



MONTHELIE ROUGE 2007

/ DOMAINE BOUCHARD PERE & FILS



VOLNAY 1ER CRU TAILLEPIEDS 2002

/ DOMAINE BOUCHARD PERE & FILS



MEURSAULT 1ER CRU 2007

/ BOUCHARD PERE & FILS



BEAUNE 1ER CRU GREVES VIGNE DE L'ENFANT JESUS 2005

/ DOMAINE BOUCHARD PERE & FILS



VOSNE ROMANEE AUX MALCONSORTS 2006

/ BOUCHARD PERE & FILS



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS NV

/ HENRIOT