

Leaf Terrace LUNCH Buffet Menu

《選べるメインディッシュ》

=¥3,500 コース=

本日の鮮魚ポワレ 白ワインと白味噌ソース
又は
山形豚肩ロースの炭火焼き えごまオイル

=¥4,500 コース=

オマール海老と魚介のソテー 甲殻類のソース

=¥5,500 コース=

牛ロースの炭火焼き WASABI

上記の選べるメインディッシュには
前菜ビュッフェ/日替わりパン/デザートビュッフェが付きます

《前菜ビュッフェ》

【Welcome soupe】

とみつ金時のヴルーテ[季節野菜のウェルカムスープ]
(春豆・トウモロコシ・枝豆・芦原南瓜・蕪・ルタバカ・コールラヴィ・菊芋・パイ包みなど)

【Salade】

リーフサラダ[越前、大野野菜より旬の菜園]

【Vinaigrette】

柚子ドレッシング/フレンチドレッシング

【Légume】

グリーンテラス/ホワイトベジ/レッドベリー/ポタジェ・ラ・セゾン

【Apè】

福井の酒粕とクリームチーズのタルトレット<ホタテ貝イクラ・越前蟹>/
コールドミート/クスクスのミリトン

【Petit bol】

越前蟹とキノアのヴェリーヌ/福井サーモンのブランダード/アクアマリン
[和 DASHI のジュレ旬菜]/WASABI の茶碗蒸し福井梅の餡

【La mer】

越前漁港で上がった魚のカルパッチョ福井産白ネギのルガイユ/
福井サーモンのエスカロップ 豆鼓のタップナード

《日替わりパン》

【Pain】

セリアル・プチ/ウォルナッツ/トマト・プチ/パン・オ・レ/バケットコンプレ

【Dipping】

オリーブペースト/サワーアントン

《デザートビュッフェ》

チョコナッツタルト/かぼちゃのタルト/ティラミス/ほうじ茶のプリン/
ガトーフロマージュムース/季節のフルーツ“Fruits de saison”
イチゴのショートケーキ/イチゴのブランマンジェ/ぶどうゼリー
米五の味噌風味のガトーショコラ/福井梅のパウンドケーキ
クッキーショコラ/サブレヴァニラ/抹茶と小豆のマドレーヌ

※一部 食材の仕入れ状況に応じてメニュー変更となる場合もございます