

## Le Menu La Terrasse HANZOYA

### La Fête de Terrasse d'été 2021

#### シャンパーニュ フリーフロー

プラス テラスメニュー

9,740円 (税込) ※B 8,740円

90分 飲み放題 (60分ラストオーダー)

### ◆ テタンジェブリュット レゼルヴ

1734年創業のテタンジェ家は、代々一族経営を続ける、シャンパーニュ地方では希少な大手メゾン  
多くの自社畑を所有するテタンジェは、シャルドネを主体とした繊細で優美、フレッシュで生き生きとした  
味わいで、白桃や白い花、プリオッシュュやバニラなどの香りを感じさせます。  
スタンダードクラスのシャンパーニュ、高品質さと優雅さや複雑性で、愛好家からも多くの支持を受けています。

### ◆ コンテスドグラモンブリュット

### ◆ シャンパン カクテル

テタンジェ & 自家製リキュール  
苺(2014年) 洋梨(2008年) 山桃(2008年) マルメロ(2014年)他・・・

### ～ Menu La Terrasse A ～

Entrées (前菜)

Plats (メイン)

※パン (フルーツ又は玄米プール)

Dessert (デザート)

コーヒー

### ～ Menu La Terrasse B ～

Entrées (前菜)

※パン (フルーツ又は玄米プール)

又は

Plats (メイン)

※パン (フルーツ又は玄米プール)

Dessert (デザート)

コーヒー



\* 酒類・LOは19:00をとさせていただきます 尚 酒類のご提供は90分間とさせていただきます。

# Le Menu La Terrasse HANZOYA

## 前菜 Entrées

夏野菜とトマトのガスパチョ仕立てレモン風味  
Gaspaccio de Tomate et Légumes Crudités au Citron

フルーツコーンの冷製スープ 雲丹と鮎魚醬コーン添え  
Oursins au Soupe de Maïs et Ses Sauté au Sauce Ayu Gyosho

鹿肉のパテ 茄子のジュレ添え  
Pâté de chevreuil en Gelée d'Aubergines

魚介類のジュレ寄せ アルザス風  
Gelée de Fruits de Mer à l'Alsacienne

## 主菜 Plats

鱸とズッキーニのグリエ  
Filet de Loup de Mer Grille aux Épices

エイのムニエル ケッパー風味 アンチョビ焦がしバターソース  
Ailes de Raie aux Câpres et Beurre Noisette

熊野地鶏とキノコの白ワイン煮  
Blanquette de Poulet aux Champignons

交雑和牛ロース肉のグリエ ジャガイモのリヨネーズ添え (100g or 150g)  
Rôti de Poitrine de Kumano-Jidori au Jus de Rôti avec Choucroute d'Alsace

1.000円 ※追加  
2.860円 ※150 g

## デザート Desserts

カスタード 逆さまプリン  
Crème Renversée au Caramel

ティラミス (イチゴ) 又は (抹茶)  
Tiramisu aux Fraises ou Thé Vert

## パン Pain

フルート  
Flute  
玄米ブール  
Boule Riz Brun

※オリーブオイルを一緒にご提供いたします。

