

魚介のロンダン仕立て
地場野菜の菜園風

ロンダン（切り株）をイメージした
魚介と地場野菜をルーロー仕立てに
濃厚なエビのソースでお召し上がり
ください

千葉県産マッシュルームと
ボルチーニ茸のポタージュ

千葉県産のマッシュルームとボルチー
ニ茸を使った香り高いスープです

オマール海老のポワレ
2種のソースで

オマール海老をコニャックで
フランベししっとりとポワレ
に仕上げました

国産牛フィレ肉のグリエ
トリュフのソース

厳選した国産牛フィレ肉を休ま
せながら丁寧に焼き上げます
トリュフをたっぷり使った贅沢
なソースで

県産幸せ絆牛フィレ肉の
ポワレ トリュフソース

黒毛和牛とホルスタインを掛け合
わせた肉の味と脂の甘みを一緒に
感じるシェフ選りすぐりのお肉を
トリュフの香り広がるソースで

ごろごろフルーツのグラニテ

落花生のオペラ マカロンとバニラアイス添え
または デザートビュッフェ



千葉県産や地元食材をふんだんに使った
地産地消の贅沢なフレンチフルコース

TERRE

¥19,000

テーレ

大地

¥20,900 消費税 込

魚介のロンダン仕立て 地場野菜の菜園風

千葉県産マッシュルームとボルチーニ茸の
ポタージュ

オマール海老のポワレ 2種のソースで

ごろごろフルーツのグラニテ

国産牛フィレ肉のグリエ トリュフのソース
+1,000 円で幸せ絆牛にできます

落花生のオペラ マカロンとバニラアイス添え
または デザートビュッフェ

コーヒー または 紅茶

パン 4 種

