

TERRACE L



FIDEUA(フィデウ)

スペインバレンシアの伝統的料理。
パエリアのお米の代わりに
パスタを用いた料理。

FIDEUAを知り尽くした
シェフ ダリオ・ガルシアのFIDEUAを !

FIDEUA LUNCH A ¥ 900
野菜のフィデウ ランチ

FIDEUA LUNCH B ¥ 1,000
白金豚のフィデウ ランチ

FIDEUA LUNCH C ¥ 1,200
シーフード フィデウ ランチ

Green salad
フレッシュグリーンサラダ
Soup Gazpacho
宮城県産フルーツマトのガスパチョ
Dessert of the day
本日のデザート
Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶 付き

Included Bread
パンもご用意しております。

SUMMER MENU ¥ 1,300

サマーメニュー

Green salad
フレッシュグリーンサラダ
Soup Gazpacho
宮城県産フルーツマトのガスパチョ
The Terrace L, capelline fusion style
2つの風味が香る冷製パスタ
Dessert of the day
本日のデザート
Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶
Included Bread
パンもご用意しております。

Chefs Recommend Lunch ¥1,800

シェフ お勧めランチ

Starters of the day
本日の幕開けの一皿
Soup Gazpacho
宮城県産フルーツマトのガスパチョ
Daily Fish with three Peppers
本日の鮮魚と3種のピーマンのソテー
Grilled chicken, eggplant, and garlic sauce
岩手県産いわい鶏と茄子のグリル
ガーリック香るソースで
Dessert of the day
本日のデザート
Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶
Included Bread
パンもご用意しております。

MENU TERRACE L

テラス・エルが伝えたい料理をプチ・ポーションで...

オープニングプライス

¥7,000 → ¥3,500

(期間2011 8月21日迄)

Green asparagus and Culatello di Zibello ham
宮城県産グリーンアスパラと王様に捧げる生ハム
クラテッロ ディ ジベッロ

Carpaccio Flounder with Rucula and babe leaf
北海道根室より、極上サメガレイのカルパッチョ
有機栽培のルッコラとセルパチコのサラダ仕立て

White Gazpacho
白のガスパチョ

Crayfish linguine butter wine herb flavor
手長エビのリングイネ 白ワインとバター風味

Grilled Petit Special Beef apple sauce
シェフ厳選もっちり仙台牛A5ランクのプチグリル
林檎と赤ワインのソース

又は

Awabil Steam ginger lemon herb sauce
北海道松前より蝦夷アワビの生姜とハーブの白ワイン
蒸し

Dessert of Watanabe
世界が認めたパティシェ渡邊の本日のケーキ

コーヒー又は紅茶