

Un vent de Méditerranée souffle sur le Terrace ～テラスに薫るコルシカの風～

2010年より続く、フランス・コルシカ島にあるミシュランキーホテル
「グランドホテル ドゥ カラロッサ」(以下カラロッサ)との交流。
カラロッサのシェフ、パスカル・カイヨー氏が監修し、2026年2月に開催された賞味会で
提供されたメニューの一部をアラカルトでご用意しました。



*Dos de poisson en croûte de châtaigne et noisettes, poêlée de champignons
et salsifits rôtis, réduction Cap Corse*

*Akajin Miibai in a Chestnut and Hazelnut Crust
Sautéed Mushrooms and Roasted Salsify, Cap Corse Reduction*
赤仁ミーバイ 栗とヘーゼルナッツのクルート
三種の茸とゴボウのソテーを添えて

¥6,300



Homard en tempura, aubergines confites et laquées, sauce anglaise citronnée

Tempura Lobster with Eggplant Confit and Lemon Sauce Anglaise
オマールエビの天婦羅 茄子のコンフィ添え アングレーズソース

¥8,000



Poitrine de cochon d'Okinawa "Agu" confite polenta au citron et jus de jambon

Okinawa Agu Pork Belly Confit with Lemon-Scented Polenta and Prosciutto Jus
沖縄アグー豚のコンフィ レモン香るポレンタ 生ハムの旨味凝縮したジュ

¥7,000



Alliance chocolat, fruits rouges

Chocolate and Raspberry Harmony
チョコレートとフランボワーズのアンサンブル

¥1,900



Grand hôtel de Cala Rossa
hotel-calarossa.com



THE TERRACE HOTELS
terrace.co.jp

