Delicious Journey to Corsica

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。

Risotto bio à la crème d’ épinard, crème acidulée au caviar
Spinach Risotto with Caviar-Infused Sour Cream
ほうれん草のリゾット
キャビアを合わせた爽やかなサワークリームがけ ¥4,000

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

Filet de veau, voile de cèleri boule, mousseline de cèleri, sauce au vin rouge
Roasted Veal Fillet with Celeriac Veil and Silky Celeriac Mousseline
Red Wine Sauce with a Hint of Chocolate
仔牛フィレ肉のロースト
根セロリのヴェールと滑らかなムースリーヌ チョコレート風味の赤ワインソース ¥8,500

Grand hôtel de Cala Rossa
hotel-calarossa.com

THE TERRACE HOTELS
terrace.co.jp

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。