

Le Terroir

ル・テロワール

TEL 03-3336-1033

2F, 2-1-2, Asagaya-Minami, Suginami-ku

Open: 11:30am-2:30pm / 5:30pm-9:30pm

Closed: Wednesdays




Cash Only

フードメニュー (Food Menu)

Lunch

1. シェフランチ (Chef's Lunch) ¥1350

オードブル (Hors d'oeuvre)



ベーコンと野菜のオムレツ サラダ添え Bacon To Yasai   

No Omelette Salada Zoe (Bacon and Vegetable Omelette with Salad)



メインディッシュ 下記から1品お選びください。



Main Dish (Choose a Main Dish from Below.)

魚料理 (Fish Dish)

・黒ムツのポワレ トマト香草ソース Kuromutsu No Poiret Tomato Koso Sauce (Poiret of Kuromutsu)  

肉料理 (Meat Dishes)

・豚肩ロースのソテー マスタードクリームソース Buta Kata Rosu No Sautee Mustard Cream Sauce (Sauteed Pork Boston Butt with Mustard Cream Sauce)  

・若鶏モモ肉のグリル オニオンソース Wakadori Momoniku No Grill Onion Sauce (Grilled Chicken Thigh with Onion Sauce)  



コーヒー又は紅茶 Coffee or Kocha (Coffee or Tea)

デザート (Dessert) ¥270

Dinner


2. Dinner A ¥2800



オードブル Hors d'oeuvre (Hors d'oeuvre)

魚介のタルタル サラダ添え Gyokai No Tartare Salad Zoe (Seafood Tartare with Salad)  

メインディッシュ 下記から1品お選びください。

Main Dish (Choose a Main Dish from Below.)

・コショウ鯛のポワレ ブールノアゼット Koshodai No Poiret Beurre Noisette (Poiret of Crescent Sweetlips with Beurre Noisette (Brown Butter)) 

・岩中豚のバラ肉 トマト煮込み Iwachubuta No Baraniku Tomato Nikomi (Iwachubuta Pork Belly, Stewed with Tomato)  

本日のデザート Honjitsu No Dessert (Today's Dessert)



コーヒー又は紅茶 Coffee or Kocha (Coffee or Tea)


3. Dinner B ¥3850

本日のアミューズ Honjitsu No Amuse

(Today's Amuse Bouche (Appetizer))

オードブル Hors d'oeuvre (Hors d'oeuvre)


魚介のタルタル サラダ添え Gyokai No Tartare Salad Zoe (Seafood Tartare with Salad)  

トマトスープ Tomato Soup (Tomato Soup) 



メインディッシュ 下記から1品お選びください。

Main Dish (Choose a Main Dish from Below.)


魚 (Fish Dish)


・ひげそり鯛のプロバンス風ソース Higesoridai No Provence Fu Sauce (Skewband Grunt with Provencal Sauce) 

魚介 (Seafood Dish)

・帆立貝と天使の海老のポワレ アメリカンソース Hotategai To Tenshi No Ebi No Poiret American Sauce (Scallop and New Caledonian Shrimp American Sauce)  

肉 (Meat Dish)

・仔羊のポワレ 香草パン粉焼き Kohitsuji No Poiret Koso Panko Yaki (Poiret of Lamb, Herb-Crusted Grilled) 

・ビーフシチュー (Beef Stew) 

本日のデザート三品盛り Honjitsu No Dessert Sanpinmori

(Today's Desserts 3 Kinds Sampler)



コーヒー又は紅茶 Coffee or Kocha (Coffee or Tea)


4. Dinner C ¥4500

本日のアミューズ Honjitsu No Amuse

(Today's Amuse Bouche (Appetizer))


オードブル Hors d'oeuvre (Hors d'oeuvre)


魚介のタルタル サラダ添え Gyokai No Tartare Salad Zoe (Seafood Tartare with Salad)  

トマトスープ (Tomato Soup) 

メインディッシュ 下記から1品お選びください。

Main Dish (Choose a Main Dish from Below.)

・オマール海老とホタテ貝ポワレ アメリカソース Omar Ebi To Hotategai Poiret America Sauce (Poiret of Lobster and Scallop with American Sauce) 

・牛ヒレ肉のステーキ赤ワインソース Gyu Filet Niku No Steak Aka Wine Sauce (Beef Fillet Steak with Red Wine Sauce) 

本日のデザート三品盛り Honjitsu No Dessert Sanpinmori











(Today's Desserts 3 Kinds Sampler)

コーヒー又は紅茶 Coffee or Kocha (Coffee or Tea)


<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

 Chicken  Pork  Seafood  Vegetables  Flour
 Beef  Fish  Egg  Dairy Products  Spicy

協力: **なみじゃない、杉並!**
中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO

ドリンクメニュー (Drink Menu)

Recommended Wines

5. **バンムスー ブラン・ド・ブラン**
(Vin Mousseux Blanc de Blancs) ¥ 2000
6. **フレッシュタ スパークリング 200ml**
(Fresita Sparkling 200ml) ¥ 1200
7. **グレイ・フォックス シャルドネ**
(Gray Fox Chardonnay) ¥ 1950
8. **エコバランス シャルドネ**
(Eco Balance Chardonnay) ¥ 2400
9. **エコバランス カベルネ・ソーヴィニオン**
(Eco Balance Cabernet Sauvignon) ¥ 2400
10. **エコバランス ピノ・ノワール**
(Eco Balance Pinot Noir) ¥ 2400
11. **CH クロノ 2009** (Chateau Couronneau 2009) ¥ 3550
12. **スモーキングルーンシャルドネ**
(Smoking Loon Chardonnay) ¥ 3700
13. **コート・デュ・ローヌ白** (Cote du Rhone White) ¥ 3800
14. **コート・デュ・ローヌ赤** (Cote du Rhone Red) ¥ 3800
15. **トゥーレーヌ ソーヴィニオン・ブラン**
(Touraine Sauvignon Blanc) ¥ 3900
16. **CH フロジェルグ 2007 白**
(Ch. de Flaugergues 2007 White) ¥ 4000
17. **バルディビエソシャルドネ**
(Valdivieso Chardonnay) ¥ 4250
18. **ブルゴーニュ・ルージュ 2007**
(Bourgogne Rouge 2007) ¥ 6200
19. **ブルゴーニュ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ**
(Bourgogne Rouge Les Vieilles Vignes) ¥ 6200

Beers

20. **麒麟ハートランドビール** (Kirin Heartland Beer)

Vins Mousseux

21. **フレッシュタスパークリング**
(Fresita Sparkling 200ml) ¥ 1200
22. **ブラン・ド・ブラン**
(Vin Mousseux Blanc de Blancs) ¥ 2000

Vin Blanc

23. **グレイ・フォックス シャルドネ**
(Gray Fox Chardonnay) ¥ 1950
24. **エコバランス シャルドネ**
(Eco Balance Chardonnay) ¥ 2400
25. **スモーキングルーンシャルドネ**
(Smoking Loon Chardonnay) ¥ 3700
26. **トゥーレーヌ ソーヴィニオン・ブラン**
(Touraine Sauvignon Blanc) ¥ 3900
27. **バルディビエソシャルドネ**
(Valdivieso Chardonnay) ¥ 4250

Vin Rouge

28. **エコバランス カベルネ・ソーヴィニオン**
(Eco Balance Cabernet Sauvignon) ¥ 2400
29. **エコバランス ピノ・ノワール**
(Eco Balance Pinot Noir) ¥ 2400
30. **CH フロジェルグ 2007 白**
(Ch. de Flaugergues 2007 White) ¥ 4000
31. **CH クロノ 2009** (Chateau Couronneau 2009) ¥ 3550
32. **スモーキングルーン 赤**
(Smoking Loon Red) ¥ 3700
33. **バルディビエソ 赤**
(Valdivieso Red) ¥ 4250
34. **ハーンエステート**
(Hahn Estate) ¥ 4600
35. **ドメーヌルーパールエフィス・サンベラン**
(Roux Père & Fils Saint Véran) ¥ 5000
36. **ブルゴーニュ・ルージュ・ヴィエイユ**
(Bourgogne Rouge Les Vieilles Vignes) ¥ 6200

Soft Drinks

37. **ウーロン茶** Oolong Cha (Oolong Tea) ¥ 370
38. **コカ・コーラ** (Coca Cola) ¥ 370
39. **オレンジジュース** (Orange Juice) ¥ 370
40. **リンゴジュース** (Apple Juice) ¥ 370
41. **麒麟フリー** (Kirin Free) ¥ 370
42. **コーヒー** (Coffee) ¥ 370
43. **紅茶** Kocha (Tea) ¥ 370