
Menu : 2025 年 6 ~ 7 月 メニュー

MENU
SAISON

トウモロコシ サルシッチャ エローテ

鮎 米 うるか茄子

フォアグラ タルトタタン エピスのムース

花ズッキーニ 帆立 ソースシャンパーニュ

蛤 胡麻のフラン 純菜

鴨のロースト ジュドキャナル フランボワーズ

又は

鶉 オマール海老のファルシ ジュドオマール

吉田母仕込みの梅酒 桃 ローズヒップ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

14,500 円 (税込)

Menu : 2025 年 6 ~ 7 月 メニュー

MENU
SPECIALITE DU CHEF

トウモロコシ サルシッチャ エローテ

鮎 米 うるか茄子

フォアグラ タルトタタン エピスのムース

花ズッキーニ 帆立 ソースシャンパーニュ

伊勢海老のシヴェ

岩手一関産 鴨 フォアグラ トリュフのパイ包み焼き ソーストリュフ
又は

黒毛和牛サーロインの薫スモーク ソースポワブラード

吉田母仕込みの梅酒 桃 ローズヒップ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

19,500 円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

Menu : 2025 年 6 ~ 7 月 メニュー

MENU CAVIAR

トウモロコシ サルシッチャ エローテ

【spécialité】

オマール海老のコンソメジュレとカリフラワーのヴルーテ ウニと
温泉卵 キャヴィア添え

キャヴィア 30g サワークリームとそば粉のブリニ添え

伊勢海老のシヴェ

鴨のロティとフォアグラのソテーソーストリュフ

吉田母仕込みの梅酒 桃 ローズヒップ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

25,000 円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

Menu : 2025 年 6 ~ 7 月 メニュー

MENU BOURGEOIS

ラトラススペシャリテー

オマール海老のコンソメジュレとカリフラワーのヴルーテ
ウニと温泉卵 キャヴィア添え

利尻昆布で締めた平貝とオシェトラキャヴィア
ポワロー葱のヴィネグレット和え

フカヒレ フォアグラのソテー スッポンのコンソメスープ

蝦夷鮑とオマール海老のシヴェ ソースビスク

岩手県一関野生鴨 フォアグラトリュフのパイ包み焼き ソーストリュフ

季節のイマジネーション

コーヒー、紅茶、又はハーブティー

小菓子

30,000 円 (税込)

(お二人様からお願い致します)

※上記金額は税金込の金額です。

ディナータイムはサービス料 10%を頂戴しております