

Menu : 2025 年 9 ~ 10 月 メニュー

## MENU SAISON

ラトラススペシャリテの  
”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”  
従来ランチタイムのみのご提供でしたが、  
今回のメニューから昼夜共に前菜としてご用意しております。  
その他、季節の食材や蝦夷鮑、舌平目の一皿もご堪能下さい。

秋刀魚 茄子 大葉

### 【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

蝦夷鮑 肝のソース ルッコラのフラン

フォアグラ ブリオッシュ 無花果

舌平目のフィユテ ピペラード

青森県“津軽かも”のロースト ズッキーニのティアン

又は

蝦夷鹿 グリエとソシソンのデュオ

カプレーゼ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

14,500 円 (税込)

Menu : 2025 年 9 ~ 10 月 メニュー

# MENU SPECIALITE DU CHEF

- 厳選した食材を培った技術と経験を以って仕立てあげる  
トラディショナルコース -

秋刀魚 茄子 大葉

【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

蝦夷鮑 肝のソース ルッコラのフラン

フォアグラ ブリオッシュ 無花果

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

カプレーゼ

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 9 ~ 10 月 メニュー

## MENU CAVIAR

- キャヴィア、伊勢海老、フォアグラ、素材の価値を存分に  
堪能出来るオートクチュールコース -

秋刀魚 茄子 大葉

### 【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

カプレーゼ

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)

※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

Menu : 2025 年 9 ~ 10 月 メニュー

## MENU BOURGEOIS

~記憶に残る優雅なひと時をお過ごし頂くラグジュアリーコース~

ラトラススペシャルティー

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