

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 ベーコンのフラン

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

カシス トマト ミント

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

カシス トマト ミント

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

カシス トマト ミント

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