

Menu : 2025 年 11・12 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は
従来ランチタイムのみのご提供でしたが
前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。
クラシックなパテアンクルートや甘鯛の鱗焼き等
魅力いっぱいのラインナップです。

百合根のロワイヤル 蝦夷鮑 肝のソース

～ラトラススペシャリテ～

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
温泉卵 オマール海老 ウニ キャヴィア添え

猪のパテアンクルート

フォアグラとホロホロ鳥のスモーク 越谷葱 トリュフピューレ

ホタテムースのシュー ファルシ

甘鯛の鱗焼き ソース ヴァンジョーヌ

鴨のロースト トリュフソース バターナッツピューレ

又は

黒毛和牛ロース肉のスライス 粒マスタード

エシャロットソース サラダ添え

ルージュ ルージュ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

14,500 円 (税込)

Menu : 2025 年 11・12 月 メニュー

MENU
SPECIALITE DU CHEF

百合根のロワイヤル 蝦夷鮑 肝のソース

～ラトラススペシャリテ～

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

温泉卵 オマール海老 ウニ キャヴィア添え

猪のパテアンクルート

フォアグラとホロホロ鳥のスモーク 越谷葱 トリュフピュレ

伊勢海老のシヴェ

岩手県一関産 鴨 フォアグラ ソースサルミ

又は

黒毛和牛サーロインの藁スモーク

ルージュ ルージュ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

19,500 円 (税込)

サービス料 10%別

(お二人様からお願い致します)

Menu : 2025 年 11・12 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 -

百合根のロワイヤル 蝦夷鮑 肝のソース

～ラトラススペシャリテ～

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
温泉卵 オマール海老 ウニ キャヴィア添え

キャヴィア 30g
サワークリームとソバ粉のブリニ添え

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 ペリゲー

ルージュ ルージュ

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 11・12 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

Menu : 2025 年 12 月 メニュー

Menu du Noël

ランチ クリスマスメニュー

【12 月 19 (金) 22 (月) 23 (火) 24 (水) は税込 ¥13,000】

【12 月 20 (土) 21 (日) 25 (木) は税込 ¥15,000】

百合根のロワイヤル トリュフ 白子の餡

～ラトラススペシャリテ～

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

温泉卵海老ウニキャヴィア添え

山の味覚 フォアグラ入りパテアンクルート

オマール海老入りホタテ貝ムースのパイ包み焼き

ソースビスク

鴨のロースト ソース トリュフ

又は

蝦夷鹿のロースト ヴァン ルージュ

あんば柿のコンポート

ガトー ノエル

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

Menu : 2025 年 12 月 メニュー

Menu du Noël

ディナー クリスマスメニュー

【12 月 22 (月) 23 (火) は税込 ¥21,000】

【12 月 19 (金) 20 (土) 21 (日) 24 (水) 25 (木) は税込 ¥24,000】

百合根のロワイヤル トリュフ 白子の餡

～ラトラススペシャリテ～

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
温泉卵海老ウニキャヴィア添え

山の味覚 フォアグラ入りパテアンクルート

オマール海老 蝦夷鮑
ソース シヴェー

比内地鶏コンソメドゥーブル カップチーノ

鴨とフォアグラトリュフのパイ包み焼き

又は

蝦夷鹿のローストフォアグラソテー添え
ヴァン ルージュ あんぽ柿のコンポート

ガトー ノエル

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

(お二人様からお願い致します)

サービス料 10%別となります。