

Menu : 2026 年 1 ~ 2 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。

ホタテ貝のロワイヤル ジュ ド コキヤージュ

～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

和牛ホホ肉のクロケット 蝦夷鮑

セップ茸のタルト フォアグラソテー トリュフ

甘鯛の鱗焼き 赤ピーマンとジュ ド オマール

鴨のロースト オレンジ ヴィガラード コリアンダー

又は

蝦夷鹿 内モモ肉のロースト 赤ワインソース

ジャガイモのグラタン

苺のスープとサラダ ハーブのエスプーマ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

14,500 円 (税込)

Menu : 2026 年 1 ~ 2 月 メニュー

MENU SPECIALITE DU CHEF

ホタテ貝のロワイヤル ジュ ド コキヤージュ

～ラトラスペシャリテ～

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

和牛ホホ肉のクロケット 蝦夷鮑

セップ茸のタルト フォアグラソテー トリュフ

伊勢海老のシヴェとほうれん草のソテー

岩手県一関産 鴨 フォアグラのパイ包み焼き ソースサルミ

又は

黒毛和牛サーロインの薫スモーク

苺のスープとサラダ ハーブのエスプーマ

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 : 2026 年 1 ~ 2 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 -

ホタテ貝のロワイヤル ジュ ド コキヤーージュ

～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

伊勢海老のシヴェとほうれん草のソテー

鴨のロティとフォアグラのソテー
ソース ペリゲー

苺のスープとサラダ ハーブのエスプーマ

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 : 2026 年 1 ~ 2 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