
ラトラス17周年特別ディナーメニュー

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薫スモーク

ルージュ ルージュ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

お一人様¥19500

(税込・サービス料10%別)