

Menu : 2025年11～12月 メニュー

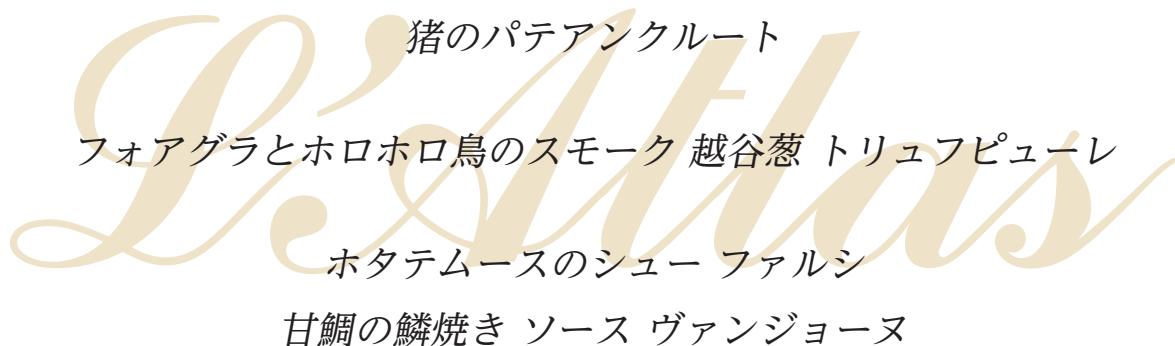
## MENU SAISON

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。

百合根のロワイアル 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マーケ 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

15,000円（税込）

Menu : 2025年11～12月 メニュー

## 17周年記念 特別ランチメニュー

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  
ウニと温泉卵 キャヴィア添え

猪のパテアンクルート

ホタテムースのシュー フアルシ

甘鯛の鱗焼き ソース ヴァンジョーヌ

黒毛和牛サーロインのグリエ ソース ポワヴラード

又は

白身魚とオマール海老入りムースのパイ包み焼きソースビスク  
(オマール海老を添える場合は+ 1500 円)

又は

鴨のローストとフォアグラのソテー ソーストリュフ

又は

岩手県産鴨とフォアグラのパイ包み焼き ソース トリュフ (お二人様から)  
お一人様+ 1500 円

コーヒー 紅茶 ハーブティ 小菓子

12,500 円 (税込) サービス料 10%別

期間：12月3日～18日まで

その他¥8500 のメニューもございます。

Menu : 2025年11～12月 メニュー

## 17周年記念 特別ディナーメニュー

百合根のロワイヤル 蝦夷鮑 肝のソース

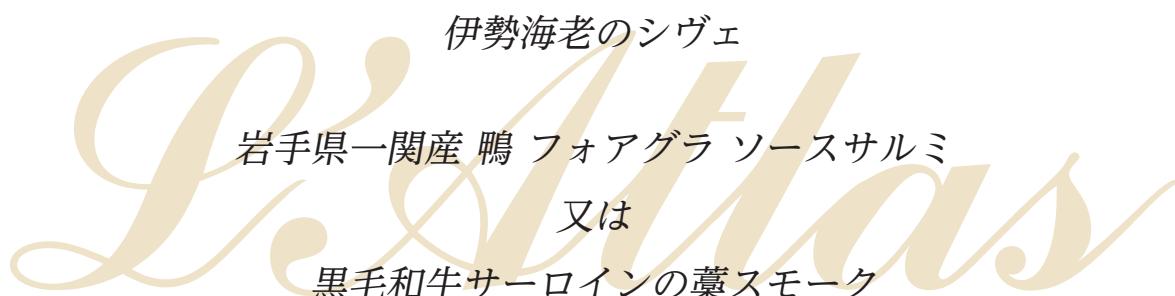
～ラトラススペシャリテ～

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

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



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）

期間：12月3日～18日まで

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



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

Menu : 2025年12月 メニュー

*Menu du Noël*  
ランチ クリスマスマニュ

【12月22(月) 23(火) 24(水) は税込¥13,000】  
【12月20(土) 21(日) 25(木) は税込¥15,000】

百合根のロワイアル 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

*L'etimas*  
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

サービス料 10%別となります。

Menu : 2025年12月メニュー

*Menu du Noël*

ディナー クリスマスマニュ

【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】

百合根のロワイアル 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

比内地鶏コンソメドゥブル 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。