

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

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 ファルシ

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

wq っ q 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マーク 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マーク

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)

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

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～

ラトラススペシャルティー

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 クリスマスメニュー

【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。