

Menu : 2026年3～4月 メニュー

MENU
SAISON

2008年オープン以来初めて試みです。
スペシャリテの前菜のオマール海老のコンソメジユレ以外の料理には
全てのお皿に苺を使ったメニューをご提供いたします。
シェフの田辺猛がそれぞれのお皿にどの様に
イチゴを融合させていくかお楽しみに。

三元豚 八角煮と根セロリとイチゴ タコス仕立て

大分のすだちブリ 菜の花と春菊のクーリ ライムとイチゴのマリネ

～ラトラススペシャリテ～

オマール海老のコンソメジユ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

フォアグラのソテー イチゴのキャラメリゼとサラダ

バルサミコとビーツ

甘鯛のポワレ イチゴとレモンのブルノワゼット

鴨のロースト 木苺のヴィガラード フォアグラのジュ

又は

黒毛和牛ランプ肉ソテー リゾーニと牛すじ赤ワイン煮込み

バニラ香るイチゴクレームのタルト

イチゴのキャラメリゼ添え

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

14,500円 (税込)

Menu : 2026年3～4月 メニュー

MENU
SPECIALITE DU CHEF

三元豚 八角煮と根セロリとイチゴ タコス仕立て

大分のすだちブリ 菜の花と春菊のクーリ ライムとイチゴのマリネ

～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

フォアグラのソテー イチゴのキャラメリゼとサラダ

バルサミコとビーツ

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藁スマーケ ソース ポワヴラードソース

バニラ香るイチゴクレームのタルト

イチゴのキャラメリゼ添え

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3～4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 -

三元豚 八角煮と根セロリとイチゴ タコス仕立て

～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

サワークリームとそば粉のブリニ添え

伊勢海老のシヴェとほうれん草のソテー

鴨のロティとファオグラのソテー

ソース ペリグー

バニラ香るイチゴクレームのタルト

イチゴのキャラメリゼ添え

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3～4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