

Menu : 2026年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が
従来ランチのみのご提供でしたが、お客様のご要望が余りにも多かったため、前々回のメニューから
昼夜共に前菜としてご用意することになりました。
メインディッシュの鴨はクラシックなオレンジヴィガラードに少しコリアンダーを効かせ
一工夫した複雑かつ繊細な奥深いソースとご一緒に楽しんでください。

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

L'Atelier
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藁スモーク

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 -

ホタテ貝のロワイアル 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

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 ペリグー

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