

Menu : 2026年3～4月 メニュー

MENU  
SAISON

25年前につくったメニューへのオマージュ。

スペシャリテの前菜、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イチゴを使ったメニューをご提供致します。長い時を経て、ブラッシュアップした料理の数々をご堪能下さい。

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