

Menu : 2026年5～6月メニュー

MENU
SAISON

北海道産夏エゾ鹿とアーティチョーク
ガトー仕立て

昆布メ真鯛とホワイトアスパラガス
サマートリュフ イベリコ豚生ハムのサラダ

～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

蝦夷鮑のシャンパーニュ蒸し トリュフと肝ソース

コショウダイ コンフィ トリュフのコンソメ

鴨のロースト ジャガイモとトリュフのグラチネ

又は

オマール海老とトリュフ入り帆立貝ムースのパイ包み焼き

トリュフショコラとグラスバニラ

コーヒー 紅茶 ハーブティ

小菓子

14,500円 (税込)

Menu : 2026年5～6月メニュー

MENU
SPECIALITE DU CHEF

北海道産夏エゾ鹿とアーティチョーク
ガトー仕立て

昆布メ真鯛とホワイトアスパラガス
サマートリュフ イベリコ豚生ハムのサラダ

～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

蝦夷鮑のシャンパーニュ蒸し トリュフと肝ソース

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

トリュフショコラとグラスバニラ

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5～6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 -

北海道産夏エゾ鹿とアーティチョーク
ガトー仕立て

～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

鴨のロティとフォアグラのソテー
ソース ペリゲー

トリュフショコラとグラスバニラ

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5～6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