



Autumn fair 2019

# 秋の味覚フェア

ランチコース *A*

シェフからのささやかなプレゼント  
*Amuse*

琵琶ますの燻製 ジャがいもとシェーブブルチーズ  
*Masu, Potatoes, Goat cheese*

宇陀ごぼうのヴルーテとクロケット  
*Burdock soup and croquet*

鱈とあさりのクレーム パセリオイルとケール  
*God and clam cream*

◆次より一品お選びください

【Please choose one item from the following】

奈良県産 郷ポーク どんこ椎茸のファルシーと根セロリのピューレ”  
*Porc roasted shiitake mushroom and celery puree*

黒毛和牛 ラ・テラス スタイル(+1,500)  
*Japanese beef, “La Terrasse” style*

デザート

【Dessert】

洋梨とフロマージュブラン キャラメリアのグラス添え  
*Pear and fromage blanc, caramelia ice cream*

小菓子

*Small confectionery and Coffee or Tea*

¥5,800

*Déjeuner special*

シェフ高田が奏でる特別コース

秋の魅力をちりばめた特別フルコース  
※食材内容は、お気軽にスタッフにお尋ねください

【Please ask the staff about the course content】

¥10,000 /お一人様

La 仏蘭西料理 ラ・テラス  
Terrasse

表記価格は、税金・サービス料10%が含まれた価格となります。  
The above prices include service charge but exclude taxes.



Autumn fair 2019

# 秋の味覚フェア

ランチコース *B*

シェフからのささやかなプレゼント

*Amuse*

天然平目とキャビアのクリーム フェネルと柚子の香り  
*Marinated flounder and caviar cream Fennel and YUZU*

伝助穴子のベニエ 菊葉とピスタチオのペースト  
*Conger benier and chrysanthemum*

白子と百合根のロースト コンソメクレームの泡  
*Lily roasted and consommé cream*

甘鯛のうろこ焼き ジロール茸のエッセンス すだち風味  
*Gansu, Girole bowl, Sudachi flavor*

黒毛和牛 どんこ椎茸のファルシーと根セロリのピューレ  
*Japanese beef, shitake mushroom and celery puree*

デザート

【Dessert】

小菓子

*Petit fours et Café*

洋梨とフロマージュブラン キャラメリアのグラス添え  
*Pear and fromage blanc, caramelia ice cream*

小菓子

*Petit fours et Café*

¥8,200

La 仏蘭西料理 ラ・テラス  
Terrasse

表記価格は、税金・サービス料10%が含まれた価格となります。  
The above prices include service charge but exclude taxes.