



Spring fair
春爛漫フェア

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse

さより うるいとトマト バジルの香り 日向夏
Sayori, urui and tomato with basil scent and citrus

新玉ねぎのヴルーテ 焦がした皮とトリュフのムース
Onion soup with the burnt skin and truffle mousse

蓮子鯛の天火焼き うすいえんどうとローズマリー
“Renko bream” grill, pea with rosemary

【Please choose one item from the following】
次より一品お選びください

仔羊のロースト 蕨の臺とじゃがいも 椎茸のオイル
Roasted lamb, butterbur, potatoes accent shiitake oil

もしくは
or

黒毛和牛 ラ・テラス スタイル
Japanese beef, “La Terrasse” styles

【Dessert】
デザート

古都華 ホワイトチョコレートのグラス ルバーブのコンフィチュール
“Kotoka strawberry” with white chocolate ice cream and rhubarb confiture

小菓子
Petit four and Coffee or Tea



【Lunch special】

シェフ高田が奏でる特別コース

料理内容はスタッフにお尋ねください
Please ask the staff about the course content



Spring fair
春爛漫フェア

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse

はまぐりと菜ノ花 レフォールの香りとグリビッシュソース
Clam and rape blossoms, grivish sauce accent lefort scent

ホワイトアスパラと蛸烏賊 柑橘のオランダーズソース
White asparagus and Kotaruika, citrus hollandaise sauce

フォアグラの春キャベツ包み モリーユ茸とヴァンジョーヌ
Foie gras with spring cabbage wrap, morel and Van jones sauce

メバルのポワレ うすいえんどうとローズマリー
Mebaru poiret, pea with rosemary

黒毛和牛 落の臺とじゃがいも 椎茸のオイル
Japanese beef, butterbur, potatoes accent shiitake oil

【Dessert】

デザート

古都華 ホワイトチョコレートのグラス ルバーブのコンフィチュール
"Strawberry" cremdanju and Cardamon sorbet

小菓子

Petit four and Coffee or Tea

La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse