



Spring fair
春爛漫フェア

フォアグラ / グリーンアスパラガス / 碓井豌豆
-Introduction-

細魚 / 独活 / 日向夏
-Basil-

千葉・蛤 / 新玉葱 / レフォール
-Horse radish-

野迫川村・あまご / 原木しいたけ / 山葵
-Tomato-

鱈 / 春キャベツ / タイム
-Scallop-

黒毛和牛 / 葉玉葱
-Spring-

八朔 / デイル / 大和橘
-YAMATO-TACHIBANA-

古都華
-Strawberry-

お茶菓子
-Pleasure-

15,000円 (お一人様)

La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse

※表記価格には、税金・サービス料10%が含まれています
The above prices include service charge but exclude taxes.



Spring fair
春爛漫フェア

Recommend

フォアグラ / グリーンアスパラガス / 碓井豌豆

-Introduction-

細魚 / 独活 / 日向夏

-Basil-

千葉・蛤 / 新玉葱 / レフォール

-Horse radish-

仏産・ホワイトアスパラガス / 蛍烏賊 / 木ノ芽

-Maltaise-

フォアグラ / ヴァン・ジョーヌ / モリーユ茸

-Truffle-

桜鯛 / 春キャベツ / タイム

-Scallop-

八朔 / デイル / 大和橘

-YAMATO-TACHIBANA-

大和牛 / 葉玉葱

-Spring-

古都華

-Strawberry-

お茶菓子

-Pleasure-

18,000円 (お一人様)

Menu "Chef's Degustation"

【シェフ高田 季節のおすすめ】

シェフ高田の趣向を凝らした、その日の厳選素材を使った特別コース

22,000円 (お一人様)

※表記価格には、税金・サービス料10%が含まれています
The above prices include service charge but exclude taxes.