



Autumn fair 2018

# 秋の味覚フェア



シェフ高田がつくりあげる  
季節のスペシャルディナー

9皿の構成で色々な秋の味覚を  
お楽しみいただけるシェフこだわりのコース

シェフからのささやかなプレゼント

*Amuse-Bouché*

お楽しみの小さな前菜

*Hors-d'œuvre jour*

甘海老と蕪 柚子の香り サワークリームのソース

*Amaebi et navet au YUZU sauce crème*

フォアグラのベニエ 栗のピューレと赤ポルトのソース

*Foie gras beignet sauce port et et purée de châtaigne*

白子と百合根のロースト トリュフの香り

*Rôti de Yurine et laitance au truffe*

まながつおのポワレ 帆立のフュメと菊菜のエマルジョン

*Poêlé de managatsuo emulsion de fumet de st-jaque et Kikina*

仙台牛フィレ肉 宇陀ごぼうのピューレとフリット

*Bœuf de Sendai avec purée de bardane*

デザート

【Dessert】

小さなデザート

*Avant-dessert*

洋梨のシブースト キャラメリアのグラス添え

*Chiboust de poire avec glace de carameria*

小菓子

*Petit fours et Café*

¥16,000

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。



Autumn fair 2018

シェフ高田のおすすめディナーコース

“La Terrasse” Diner Recommandé

シェフからのささやかなプレゼント

*Amuse-Bouché*

お楽しみの小さな前菜

*Hors-d'œuvre jour*

琵琶鱒と大和茶のブリニ 発酵バターミルクのクリームと筋子

*Biwamasu et blinis avec crème fermentation et oeuf de truite*

大和ポークスペアリブのコンフィ カスレ風

*Confit de porc “Cassoulet”*

白子と百合根のロースト トリュフの香り

*Rôti de Yurine et laitance au truffe*

真鱈のポワレ ピルピルソース 焦がした葱のピューレ

*Poêlé de morue sauce “PILPIL” pureé de cib*

はいばら牛 宇陀ごぼうのピューレとフリット

*Bœuf de Haibara avec pureé de bardane*

デザート  
【Dessert】

小さなデザート

*Avant-dessert*

洋梨のシブースト キャラメリアのグラス添え

*Chiboust de poire avec glace de carameria*

小菓子

*Petit fours et Café*

¥12,000

～ラ・テラス シェフのおまかせディナーコース～

アミューズ+前菜+スープ+魚料理+肉料理+デザート

(詳しくはスタッフまでお尋ねください)

¥8,500

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。