



Samer fair La terrasse  
夏の旬の食材フェア

Chef Takada Special Diner

シェフ高田が奏でる  
夏の旬の食材をちりばめた 特別ディナーコース



シェフからのささやかなプレゼント

Amuse-Bouche

お楽しみの小さな前菜

Hors-d'oeuvre jour

オマール海老と桃、フロマージュブランのソース

Homard et pêche sauce fromage blanc

フォアグラ アンギーユ サマートリュフ

Foie gras poêlé sauce morille et œuf poché

美女鮎 たでのブルブランソース

"Mime ayu" sauce beurre blanc

金目鯛、発酵トマトのエキスとカルダモンの香り

Kinme extrait de tomato et parfum de cardamome

仙台牛 ラ・テラス スタイル

"Sendai" de bœuf, "La Terrasse"

小さなデザート

Avant-Dessert

パッションフルーツのスフレグラスとメレンゲ、トンカ豆とバニラの香りをのせて

Soufflé glace au fruit de passion et parfum de vanille

小菓子

Petit fours et Café

¥15,000 / お一人様

(2名さまよりのオーダーとなります)

La 仏蘭西料理 ラ・テラス  
Terrasse

※表示価格については、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。