



Autumn fair 2019

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

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, Yuzu scent

伝助穴子のベニエ 菊菜とピスタチオのペースト

Conger benier and chrysanthemum

フォアグラと菊芋のロワイヤル トリュフの香り

Royale of foie gras and chrysanthemums, Truffle scent

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

"Amadai", Girole bowl, Sudachi flavor

仙台牛フィレ どんこ椎茸のファルシーと根セロリのピューレ

Sendai beef, "shitake mushroom and celery puree

デザート

【Dessert】

小さなデザート

Small 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

¥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。

The above prices include service charge but exclude taxes.



Autumn fair 2019

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

琵琶ますの燻製 ジャがいもとシェーブルチーズ

Masu, Potatoes, Goat cheese

伝助穴子のベニエ 菊菜とピスタチオのペースト

Conger benier and chrysanthemum

宇陀ごぼうのヴルーテ トリュフの香るムース

Burdock soup and croquet, Truffe scented mousse

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

鱈とあさりのクレーム パセリオイルとケール

Cod and clam cream parsley oil, kale

黒毛和牛 ラ・テラス スタイル

Japanese beef, "La Terrasse" style

デザート
【Dessert】

小さなデザート

Small 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

¥12,500

～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+デザート

(詳しくはスタッフまでお尋ねください)

【Please ask the staff about the course content】

¥8,800

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.