



Autumn fair 2019

秋の味覚フェア

ランチコース *A*

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ブルチーズ
Masu, Potatoes, Goat cheese

宇陀ごぼうのヴルーテとクロケット
Burdock soup and croquet

鱈とあさりのクレーム パセリオイルとケール
God and clam cream

◆次より一品お選びください

【Please choose one item from the following】

奈良県産 郷ポーク どんこ椎茸のファルシーと根セロリのピューレ”
Porc roasted shiitake mushroom and celery puree

黒毛和牛 ラ・テラス スタイル(+1,500)
Japanese beef, “La Terrasse” style

デザート

【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

¥5,800

Déjeuner special

シェフ高田が奏でる特別コース

秋の魅力をちりばめた特別フルコース

※食材内容は、お気軽にスタッフにお尋ねください

【Please ask the staff about the course content】

¥10,000 /お一人様

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

秋の味覚フェア

ランチコース *B*

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 and YUZU

伝助穴子のベニエ 菊葉とピスタチオのペースト
Conger benier and chrysanthemum

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
Gansu, Girole bowl, Sudachi flavor

黒毛和牛 どんこ椎茸のファルシーと根セロリのピューレ
Japanese beef, shitake mushroom and celery puree

デザート

【Dessert】

小菓子

Petit fours et Café

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

Petit fours et Café

¥8,200

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.