



Summer fair La terrasse

# 夏の旬の食材フェア

Chef Takada Special Dinner

夏の食材をちりばめた、  
魅了す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

穴子 胡瓜とディル ミントの香り  
Conger eel with cucumber and dill accent mint scent

鯛と赤パプリカのカペリーニ  
Capelini with sardines and red paprika

コリンキーの冷たいスープ アーモンドとレーズンのパルフェ  
Colinky cold soup, almond and raisin parfait

かぼちゃの花 鱧と生麩のファルシー  
Pumpkin flower with falcly of Hamo and raw raice

いさき サフランとトマトのラビゴット 貝類のエキス  
Isaki, ravigot with saffron and tomato, shellfish extract

黒毛和牛 白いんげんとハモンイベリコのカスレ  
Japanese beef, white beans and jamon iberico kasure

【デザート】  
Dessert

小さなデザート  
Small Dessert

桃とベルベーンのジュレ ベルモットとライムの泡  
Peach with verbeine jelly, vermouth and lime bubbles

小菓子  
Petit four and Coffee or Tea

¥13,000 / お一人様  
(2名さまよりのオーダーとなります)

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。  
The above prices inclde service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により、告知なしで変更する場合があります  
It may change without notice depending on the availability of ingredients.

シェフ高田がつくりあげる 季節のスペシャルディナー

*Season's Special Dinner*

9皿の構成で、いろいろと季節の味覚を  
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

穴子 胡瓜とディル ミントの香り

Conger eel with cucumber and dill accent mint scent

オマール海老と桃 フロマージュブランのソース

Lobster and peach with fromage-blanc sauce

フォアグラと鰻のマトロート 実山椒の香り

Foie gras and eel matrote with green peppercorn

かぼちゃの花 鱧と生麩のファルシー

Pumpkin flower with falcly of Hamo and raw raice

あこう サフランとトマトのラビゴット 貝類のエキス

Akou, ravigot with saffron and tomato, shellfish extract

はいばら牛<sup>\*</sup> 白いんげんとハモンイベリコのカスレ

Haibara beef, white beans and jamon iberico kasure

※奈良県産ではない  
A5ランクの和牛

【デザート】

Dessert

小さなデザート

Small Dessert

桃とベルベーンのジュレ ベルモットとライムの泡

Peach with verbeine jelly, vermouth and lime bubbles

小菓子

Petit four and Coffee or Tea

¥ 16,000-

～ラ・テラス シェフ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

Amuse+Appetizer+Soup+fish dish+Meat dish+Dessert

(詳しくはスタッフまでお尋ねください)

¥ 8,800-

※表記価格は、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。

The above prices inclde service charge but exclude taxes

※食材の入荷状況により、告知なしで変更する場合があります

It may change without notice depending on the availability of ingredients.