



Summer fair La terrasse

夏の旬の食材フェア

Chef Takada Special Lunch

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

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

鱧のベニエ 焼きなすのコンフィーとジロール茸

Hamo benier with eggplant confit and chanterelle mushroom

【Please choose one item from the following】

次より一品お選びください

奈良県郷ポーク 白いんげんとハモンイベリコのカスレ

Nara porc, white beans and jamon iberico kasure

黒毛和牛 ラ・テラス スタイル (+1,500)

Japanese beef, "La Terrasse" style (+1500)

【デザート】

Dessert

桃とベルベールのジュレ 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

¥5,500 / お一人様

(2名様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 include 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.

シェフおすすめフルコース
"La Terrasse" Recommended Full course lunch

シェフからのささやかなプレゼント
Amuse

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

オマール海老と桃 フロマーージュブランのソース
Lobster and peach with fromage-blanc sauce

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

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

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

[Dessert]
デザート

桃とベルベージュのジュレ 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

¥ 7,800-

Special course played by chef Takada

シェフ高田が奏でる特別コース

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-

※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 include 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.