



Autumn fair 2021

秋の味覚フェア

ラ・テラス フルコースランチ

シェフからのささやかなプレゼント

-Introduction-

鰯 / だいたい / ガラムマサラ

-BURI-

伝助穴子 / 蓮根 / ほうれん草

-ANAGO-

菊芋 / トリュフ

-KIKUIMO-

鱈 / 菊菜 / 柚子

-KIKUNA-

シャラン鴨 / 宇陀金ごぼう / ブルーベリー

-Burdock-

※“黒毛和牛”をご希望の場合は、追加料金¥2,000にてご用意いたします。

“KUROGE-WAGYU”(＋¥2,000-)

タルト・タタン / 和紅茶 / カルヴァドス

-Apple-

小菓子

-Chocolate-

¥6,800

La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse



Autumn fair 2021

秋の味覚フェア

ラ・テラス 季節のおすすめランチ

シェフからのささやかなプレゼント

-Introduction-

ずわい蟹 / 根セロリ / レムラード

-Rémoulade-

伝助穴子 / 蓮根 / ほうれん草

-ANAGO-

白子 / 百合根 / リゾット

-Lily bulb-

鱈 / 菊菜 / 柚子

-KIKUNA-

黒毛和牛 / 宇陀金ごぼう / ブルーベリー

-Burdock-

タルト・タタン / 和紅茶 / カルヴァドス

-Apple-

小菓子

-Chocolate-

¥10,000

La 仏蘭西料理 ラ・テラス
Terrasse