



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-Bouche

お楽しみの小さな前菜

Hors-d'oeuvre jour

まぐろとビーツ、ガラムマサラの香るアボカド添え

Thon et betterave et avocat au epice

大和肉鶏のコンフィ カスレ風

Confit de poulet “Cassoulet”

白子と百合根のロースト トリュフの香り

Rôti de Yurine et laitance au truffe

鱈と結崎ねぶかのソース 菜の花のフリット

Sawara pôlele sauce “Nebuka” avec frire de vert

はいばら牛 ラ・テラス スタイル

“Haibara” de bœuf, “La Terrasse”

【dessert】

デザート

小さなデザート

Avant-dessert

シェフのスペシャルデザート

Dessert special du chef

小菓子

Petit fours et Café

¥ 12,000-

～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

(詳しくはスタッフまでお尋ねください)

¥ 8,500-

※表記価格には、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。



シェフ高田がつくりあげる 季節のスペシャルディナー

Diner précieux

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-Bouche

お楽しみの小さな前菜

Hors-d'oeuvre jour

甘えびと五條の蕪 発酵バターミルクのムース

Amaebi et navet avec mousse de beurre de lait

フォアグラのベニエ 菊芋と赤ポルトのソース

Foie gras beignet sauce port et topinambour

白子と百合根のロースト トリュフの香り

Rôti de Yurine et laitance au truffe

あんこうのア・ラ・コラトウーラ 焦がした葱をまとわせて

Rôti de managatsuo fume de st-jacque et kikuna au Yuzu

仙台牛フィレ肉 ラ・テラス スタイル

Bœuf de Sendai "La Terrasse"

【dessert】

デザート

小さなデザート

Avant-dessert

シェフのスペシャルデザート

Dessert special du chef

小菓子

Petit fours et Café

¥ 15,000-

※表記価格には、税金・サービス料10%を含んだ価格となります。