



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

寒鰯と緑大根 塩こうじと柚子の香り

Kanburi et radis vert shiokoji et parfam de YUZU

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

鱈と五條のじゃがいも、パセリのオイルと浅利のエキス

Morue et pomme de tell. avec huile de persil

はいばら牛. ビーツの温かいサラダと蕨の薑

Boeuf de haibara.salada de betteerave et fukinoto

【dessert】

デザート

小さなデザート

Avant-dessert

“オペラ” カフェのグラスとピスタチオのクリスタリゼ

Opéra glace de café et pistache

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*

足赤海老とホワイトアスパラ、柑橘とアーモンドの香り

*Ashiakaebi et aspergeblanche, parfum au agrumes*

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. ビーツの温かいサラダと落の薑

*Boeuf de Sendai.salada de betteerave et fukinoto*

**【dessert】**

デザート

小さなデザート

*Avant-dessert*

“オペラ” カフェのグラスとピスタチオのクリスタリゼ

*Opéra glace de café et pistache*

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。