



シェフ高田のおすすめディナーコース

*“La Terrasse” Recommended dinner course*



シェフからのささやかなプレゼント

Amuse

お楽しみの小さな前菜

Small appetizer

戻りカツオ 黒オリーブのソース アンチョビ、ケッパー、紅蓼といっしょに

Bonite, black olives, anchovy

鰻のマトロート インカのめざめ

Eel matelote, potatoes

ムール貝のムクラード ガラムマサラとサフラン

Mussels, garam masala, saffron

あこう 焼きなすのラヴィゴットソース 金時草のフリット

“Ako”, eggplant sauce, vegetable frit

大和榛原牛<sup>\*</sup> ラ・テラス スタイル ※奈良県産ではない  
A5ランクの和牛

Yamato Haibara beef, “La Terrasse” style

【dessert】

デザート

小さなデザート

Small Dessert

無花果とフロマージュブランのタルト 生駒のはちみつのグラス添え

Pineapple and coconut, “Pina colada”

小菓子

Small confectionery and Coffee or Tea

¥ 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

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)

Ask a staff for more details.

※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.

¥ 8,500-

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*

お楽しみの小さな前菜

*Small appetizer*

オマール海老とカラマンシー風味のオランダーズソース

*Lobster with calamancy flower, hollandaise sauce*

フォアグラのポッシュ 巨峰とポルト酒のソース

*Foie gras poche, grape and red porto sauce*

ムール貝のムクラード ガラムマサラとサフラン

*Mussels, garam masala, saffron*

甘鯛 焼きなすのラヴィゴットソース 金時草のフリット

*"Amadai", eggplant sauce, vegetable frit*

仙台牛フィレ ラ・テラス スタイル

*Sendai beef, "La Terrasse" style*

**【dessert】**

デザート

小さなデザート

*Small Dessert*

無花果とフロマージュブランのタルト 生駒のはちみつのグラス添え

*Figs, fromage blanc tart, with Honey ice cream*

小菓子

*Small confectionery and Coffee or Tea*

¥ 15,000-

※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.