

ハーフコース

Half lunch

シェフからのささやかなプレゼント

Amuse

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

栗の温かいヴルーテ 黒ビールのムース、黒米のチュイル

Chestnut soup, black beer, black rice

【Please choose one item from the following】

次より一品お選びください

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

鴨のロースト バターナッツのピューレと赤玉ねぎのソテー

Roast duck, butternut puree, red onion

大和榛原牛[※] ラ・テラス スタイル (+1,500)

Yamato Haibara beef, "La Terrasse" style

※奈良県産ではない
A5ランクの和牛

【Dessert】
デザート

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, Honey ice cream

小菓子

Small confectionery and Coffee or Tea

¥ 4,300-



Lunch special

シェフ高田の特別コース

料理内容はスタッフにお尋ねください

Please ask the staff about the food contents

¥ 8,500- もしくは ¥ 10,000-

【You can change the meat dish of the main dish】

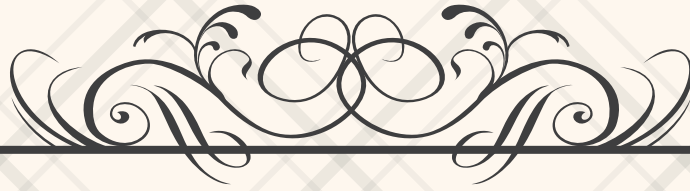
メインディッシュの肉料理を変更いただけます

和牛フィレ“仙台牛”[※] 2名様以上でご注文ください (+ ¥ 2,500 / お一人様)

Wagyu beef fillet "Sendai" Please order by 2 people or more

※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.



フルコース・ランチ
Full course lunch

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

栗の温かいヴェルデーテ 黒ビールのムース 黒米のチュイル
Chestnut soup, black beer, black rice

本日のお楽しみ魚料理
Today's fun fish dishes

【Please choose one item from the following】

次より一品お選びください

鴨のロースト バターナッツのピューレと赤玉ねぎのソテー
Roast duck, butternut puree, red onion

大和榛原牛[※]ラ・テラス スタイル (+1,500) ※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

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, Honey ice cream

小菓子
Small confectionery and Coffee or Tea

¥6,500-

※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.