

特別 MENU

Laterrasse NARA

# 2023 Spring fair 春爛漫フェア



千年の森 春の薫り こだわりのフレンチ  
特別な“ひとときの癒し”をおとどけます

期間

2023.3.23(木)~4.12(水)

- ランチタイム 12:00~13:30 (L.O.)
- デイナータイム 18:00~19:30 (L.O.)



※火曜日休業、水曜日ディナータイム休業  
※春爛漫フェア期間中は下記の特別ランチ、ディナーメニューのみの提供となります  
※日によっては満席になる可能性があります。お早目のご予約をお願いします。

料金

【特別ランチメニュー】

¥8,500/¥11,000

お一人様(税・サービス料込)

【特別ディナーメニュー】

¥18,000

お一人様(税・サービス料込)



Chef Profile

高田 和明 Kazuaki TAKADA

大阪花外楼・ブルディガラなど名店で研鑽を積む。2004年ディライトグループに入社、2010年ラ・テラス料理長就任。「ミシュランガイド奈良2017」にも掲載される。2019年にJAL国内線ファーストクラス機内食を監修。繊細で複雑な味わい、アーティスティックな盛り付けでゲストより高評価を受け、ここ数年は『あまから手帖』をはじめ数々の雑誌、テレビ番組など各メディアにも注目されている。

LUNCH

LUNCH MENU  
(一例)

森の卵

蛤と新玉葱のショーフロワ ブーリット

アオリイカ うすい豆 ホエイ

仏産ホワイトアスパラガス トマトのアイスパウダー

桜鯛 あおさ 八朔

奈良県柳生 郷ポーク 甘酒 発酵春キャベツ

萩原いちご農園 “古都華”

よもぎ苺 月ヶ瀬村・抹茶のダックワーズ

DINNER

DINNER MENU  
(一例)

森の卵

蛤と新玉葱のショーフロワ ブーリット

蛍烏賊 木ノ芽 山菜

仏産ホワイトアスパラガス トマトのアイスパウダー

モリユ茸 フォアグラ 黄ワイン

メバル あおさ 八朔

黒毛和牛 甘酒 発酵春キャベツ

不知火 ベルガモット

萩原いちご農園 “古都華”

よもぎ苺 月ヶ瀬村・抹茶のダックワーズ

La Terrasse  
仏蘭西料理 ラ・テラス

[ご予約・お問合せ先]

仏蘭西料理 ラ・テラス

☎ 0742-27-0556

火曜日全休・水曜日ランチタイムのみ営業

