

## A la carte

ア・ラ・カルト



Assorted appetizers

### 前菜の盛合せ

¥1,350  
(税込¥1,458)

食材にこだわった自慢のアンティパストの数々を豪華に盛りあわせたプレート。ワイン等のお供にどうぞ。



Assorted cheese and ham

### 生ハムとチーズの盛合せ

¥1,300  
(税込¥1,404)

バルサミコソースを使用したバルマ産生ハムと4種類のチーズ（カマンベール・ゴルゴンゾーラ・ミモレット・クリームチーズ）。ワインとご一緒にぜひ。



Seasonal carpaccio and homemade pickles

### 季節のカルパッチョと自家製ピクルス

¥1,050  
(税込¥1,134)

旬の魚介類のカルパッチョと新鮮野菜の自家製ピクルスは、最初の一品にぜひ。お酒とご一緒にお楽しみください。



Buffalo mozzarella and tomato fruit with baguette

### フルーツマトと水牛モッツアレラチーズ バケット添え

¥950  
(税込¥1,026)

本当にフルーツのような高知産フルーツマトとイタリア産水牛のモッツアレラをジェノベーゼソースやブラックオリーブ・ほうれん草のパン粉と一緒に楽しむサラダ。



Two kinds of spring rolls and vegetables sticks

### 2種の春巻きと野菜スティック

¥750  
(税込¥810)

エビとレンコン、真鯛と大葉の2種のスティック春巻きをスイートチリ、アンチョビマヨネーズ、カレー塩のお好きな味でお楽しみください。新鮮な野菜スティックとご一緒にどうぞ。



Original meat pie after ordered

### 注文してから焼くミートパイ

¥1,200  
(税込¥1,296)

オーダーが入ってからオープンで焼き上げるアツアツのミートパイ。パイ生地はラテラスのオリジナルでサクサク!お好みでパイを崩しながら熱いうちにどうぞ!

## A la carte

ア・ラ・カルト



Fish &amp; chips

## フィッシュ&amp;チップス

¥1,300

(税込¥1,404)

イギリスではあちこちで見かけるフィッシュ&チップスをカフェ エ デセール風に。アーモンドスライスので風味豊かな白身魚のフライに自家製タルタルソースをたっぷりつけてお楽しみください。



Hamburger of HAIBARA beef

## 榛原牛のハンバーガー

¥1,980

(税込¥2,138)

榛原牛100%の贅沢なパテとアボカド、とろ〜り半熟卵をはさんだボリューム満点のハンバーガー。ソースはオリジナルのデミグラスソース。アツアツのポテトと一緒にどうぞ!



Rice casserole of chicken and the vegetables of the season

## チキンと季節の野菜のドリア

¥1,250

(税込¥1,350)

自家製ベシャメルソースで煮込んだ岡山県産備中高原鶏とたっぷりの季節野菜をサフランライスの上にかけてオープンでこんがり焼き上げました。



Curry La Terrasse style

## ラ・テラス風 カリー

¥1,350

(税込¥1,458)

コナツミルクとオリジナル配合のスパイスが香るグリーンカレーをターメリック風味のインディカ米でお楽しみください。お魚、自家製ピクルスを添えて。辛すぎず女性にもおすすめ!