

~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~

お好みに合わせたお皿数をお選びください

MENU A ￥13,000

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Une Entrée au choix 前菜

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主菜

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café Express ou le thé
escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

MENU B ￥9,200

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Une Entrée au choix 前菜

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café Express ou le thé
escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

MENU C ￥7,600

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Une Soupe au choix スープ

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café Express ou le thé
escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

MENU D ￥5,200

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café Express ou le thé
escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ
ミニャルディーズと共に

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
レストランで提供しているパンは、ラトリエ内のベーカリーで特別にお焼きしたものです。

 Plats Végétariens

こちらの表記はベジタリアン対応メニューです。

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。

LES ENTREES / 前菜

- ✓ **LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ リンゴと合わせ 苦味のあるサラダと グリーンマスタードのソルベと共に
- LE VEAU** en "vitello tonnato" et son cœur de salade endive
北海道産仔牛の“トンナート”冷製仕立て アンディーブのサラダを添えて
- LE MAÏS** cremeux sur une gelée de bœuf et crabe, agrémenté de caviar imperial
なめらかな玉蜀黍のパパロフとずわい蟹 キャビアとコンソメのハーモニーで
- LE HOMARD BLEU** poché servi avec ses asperges vertes et tomate à la tapenade (Supp. ¥1,890)
ヨーロッパ産オマール海老のサラダ仕立て グリーンアスパラとトマトと共に (+¥1,890)

LES SOUPES / スープ

- LES RAVIOLES** de foie gras dans un bouillon de poule avec une fleurette pimentée
フォアグラのラヴィオリを浮かべた ハーブ入りブイヨンスープ
- ✓ **LE GASPACHO** avec des croûtons à l'huile d'olive vierge et basilic
冷たいトマトのガスパチョ クルトンを浮かべて

LES PLATS / 主菜

- LE HATA** à la plancha accompagné d'artichaut à la barigoule
真ハタのポワレ アーティチョークのバリゲール風
- LA RAIE** servie avec un beurre noisette à la prune salée et au riz croustillant
北海道産エイ 梅干しで酸味を効かせたブルノワゼットと共に
- LA PINTADE** rôtie à la broche servie avec une salade pastorale et un jus gras
ロティサリーで香ばしく焼き上げた岩手県産ほろほろ鳥 サラダパストラルを添えて
- LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti, servi avec des légumes et feta à la provençale
仔羊のロティ エルブ・ド・プロヴァンス風味のフェタチーズと野菜のガトー仕立てと共に
- LA CAILLE** farcie de foie gras puis caramélisée, pomme purée (Supp. ¥1,680)
うずらにフォアグラを詰めキャラメリゼに ポテトピューレを添えて(+¥1,680)
- L'ENTRECÔTE DE BŒUF**
poivrée et aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥1,890)
和牛サーロインに黒コショウを纏わせて 野菜のフリットと共に (+¥1,890)

LES DESSERTS / デザート

- LA TENDANCE CHOCOLAT** onctueux au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit pulvérisé
なめらかなショコラのガナッシュ ビタークッキーでコーティングしたカカオのソルベと共に
- LA GIRAFE** à la mangue sur une gelée de cassis et yaourt à la noix de coco
ジラフをモチーフにマンゴーとココナッツのムースをカシスのジュレ エクゾチックソルベと共に
- LE MELON** en declinaison gourmande aux arômes de pernot servi avec une crème de citron au tapioca
メロンのデクリネゾン ペルノの香るタピオカのレモンクリームと共に
- LE LITCHI** en espuma et sorbet servi avec un coulis à la framboise au arôme de rose
軽やかなライチのエスプーマとソルベ ローズの香るフランボワーズクーリと共に