

~ COMPOSEZ LE 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 ¥13,500

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 ou le Thé
escortés 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 ¥9,500

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 ou le Thé
escortés 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 ¥7,800

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 ou le Thé
escortés 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 ¥5,300

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 ou le Thé
escortés 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
ピーツ 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

LES CREVETTES marinées aux aromates et sommité de chou-fleur servie avec une vinaigrette à la cacahuète
天使の海老のマリネとカリフラワーをピーナッツのヴィネグレットで

LA DAURADE en carpaccio relevé d'une crème à l'échalote au citron et pavot bleu agrémenté de caviar
山口県萩産 真鯛のカルパッチョ仕立て 酸味を効かせたエシャロットクリームにキャビアをあしらって

LA SAINT-JACQUES les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp + ¥ 680)

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に(+¥680)

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

L'AUBERGINE en fin velouté escorté de champignons shiitake délicatement épicés

茄子のヴルーテに八色椎茸を浮かべて 芳醇なスパイスの香りと共に

LES PLATS / 主菜

L'ITOYORI sous une fine croûte de pain de mie aux herbes amères

バンドゥミと共にカリカリに焼き上げたイトヨリ鯛 ほろ苦い春菊をアクセントに

LE SAWARA et une étuvée de coquillages aux algues accompagné d'une sauce beurre blanc

サワラのポワレと蛤のエチュベをブルブランソースと共に

L'AGNEAU DE LOZÈRE en navarin printanier, relevé d'une huile provençale au romarin

フランスロゼール産仔羊のナヴァラン 山菜と共にココット仕立て

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

LA CAILLE en duo au foie gras caramélisée, pomme purée (Supp. ¥1,980)

うずらとフォアグラのデュオをキャラメリゼに ポテトピューレを添えて(+¥1,980)

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poivrée et aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥1,980)

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 (+¥1,980)

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

LE CAFÉ sur sa gelée, biscuit friable au chocolat et au Gianduja

エスプレッソ香るジュレにジャンドゥーヤのクレーム グラスカフェを重ねコロンビアのイメージ

LE PARFUM DES ILES crème aux fruits de la passion et à la banane, granité au rhum, légèreté à la noix de coco

クレームパッションバナナ ラム酒のグラニテと合わせ ココナッツのエスプーマを添えて

LE VACHERIN comme une ruche sous une glace au miel et yuzu recouvert d'un caramel fondant

柚子とはちみつ香るヴァシュラン 蜂の巣のイメージで