

~ 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 ¥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

Deux Plats au choix 主 菜 2品

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU B ¥5,500

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Une Entrée au choix 前 菜

Un Plat au choix 主 菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU C ¥3,500

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュ

Un Plat au choix 主 菜

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
全てのパンは、ラトリエ内のベーカリーチームが焼いたものです。

 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

L'ŒUF DE POULE imprégné d'une salade macédoine façon « mimosa »

マセドワーズサラダを詰めた “ウフ・ミモザ” カクテルソースと共に

LA DAURADE en carpaccio relevé d'une crème à l'échalote au citron et pavot bleu

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をあしらって

LA SAINT JACQUES en salade d'endive à l'avocat, pomme et pamplemousse (Supp + ¥ 880)

帆立貝のソテーとアンディーブのサラダ アボカド グレープフルーツ 紅の夢と共に (+¥ 880)

LES SOUPES / 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

LE CHOU-FLEUR velouté onctueux accompagné de jambon Ibérique et croûtons dorés

なめらかなカリフラワーのヴルーテ イペリコ豚の生ハムとクルトンを浮かべて

LES PLATS / 主菜

LE SAWARA accompagné d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri

サワラ しっかりと焼き上げ根セロリのクーリと共に

LA ITOYORI à la plancha, escortée de légumes sautés aux aromates

イトヨリ鯛のプランチャ焼き 野菜のソテーをのせて トマトとケッパーのソースで

LA VOLAILLE en ballottine avec sa mousse de crevette, servie avec pousses de bambou

大山鶏とエビのムースのパロティエヌ 筍のソテーを添えて

LES NOISETTES D'AGNEAU rôtie, servie avec des légumes au beurre d'escargot

仔羊背肉のロースト 香草バターを絡めた様々な野菜と共に

LE BŒUF poêlé servi avec une salade pastorale et une pomme purée (Supp + ¥ 1,480)

和牛のポワレ サラダパストラルを添えて (+¥1,480)

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

袖子とはちみつ香るヴァシュラン 蜂の巣のイメージで

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ウーヤのクレーム 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