

~ 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
ミネラルウォーターと共に

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
ミネラルウォーターと共に

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
ミネラルウォーターと共に

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
ミネラルウォーターと共に

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
- LE SAUMON** en fin tartare agrémenté d'œufs de truite
サーモンのタルタル サフラン風味のトーストをあしらって
- LE VEAU** en "vittello 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 CAVIAR** dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (Supp + ¥1,980)
キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで (+¥1,980)

LES SOUPES / 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 MOULES** du Mont-Saint-Michel en fine soupe safranée
モン・サン・ミシェル産 ムール貝のスープ サフラン風味

LES PLATS / 主菜

- LE HATA** poêlé accompagné d'aubergines marinées servi avec une sauce béarnaise aux épices
真ハタのポワレと焼きナスのマリネ ターメリック風味のソースベアルネーズを添えて
- 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
- L'AGNEAU DE LOZÈRE** en navarin, relevé d'une huile provençale au romarin
フランスロゼール産仔羊のナヴァランをローズマリーの香りを閉じ込めてココット仕立てに
- 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 VACHERIN** framboise et sorbet litchi escorté d'une crème chantilly au yaourt
フランボワーズとライチのヴァッシュラン ヨーグルトのシャンティを添えて
- LE CHEESE CAKE** aux fruits exotiques sur une fine tuile croustillante de spéculoos
エキゾチックフルーツのチーズケーキ スペキュロスのサブレと共に
- 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

MENU « DÉCOUVERTE »

¥ 18,900

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

LE CAVIAR

dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクリームで

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

LA SAINT-JACQUES

les noix en coquilles au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic

手長海老のパビヨット バジルの香りで

LA DAURADE

servie avec un jus de citronnelle au curcuma et tomate confite

真鯛をシトロネルの香りで トマトコンフィーと共に

LA CAILLE

en duo au foie gras caramélisée, pomme purée

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

LA MANGUE PERROQUET

aux parfums des îles, fine coque d'ivoire et riz soufflé

ペリカンマンゴー なめらかなエクゾチックのムースに閉じ込め

リ・スフレの食感をアクセントに

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

escortés de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニアルディーズと共に

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。

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。