

## ~ 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。