

## ~ 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

- ✓ **LES LEGUMES** d'automne et mozzarella en gâteau, sur un coulis de potiron  
秋野菜とモッツアレチーズのガトー仕立て 軽やかなバターナッツカボチャのクーリと共に  
**LE CRABE** en cannelloni d'avocat relevé de menthe fraîche  
ズワイ蟹とアボカドのカネロニ仕立て 爽やかなミントをアクセントに  
**LE SAUMON FUMÉ** en tarte fine au fenouil, agrémenté d'une sauce gravlax  
スモークサーモンとフヌイユのタルト仕立て グラブラックソースと共に  
**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 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

## LES PLATS / 主菜

- LA SOLE** délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safranées  
ふっくらと火を入れた舌平目とモン・サン・ミシェル産ムール貝をサフランソースで  
**LE KIHATA** poêlé sur son caviar d'aubergine au suc de basilic fraîche  
黄ハタのポワレ 茄子のキャビア仕立てと爽やかなバジルのソースで  
**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 à la fleur de tyhm accompagné d'une pomme purée  
仔羊背肉のロティ なめらかなポテトピューレと共に  
**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 chantilly au yaourt  
フランボワーズとライチのヴァシュラン 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 de spéculoos croustillante  
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 PARIS-BREST** aux éclats de noisettes caramélisées sur une gelée d'orange et sorbet au fromage blanc  
パリブレスト ヘーゼルナッツのキャラメリゼをアクセントにフロマージュブランのソルベを添えて

## 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レームで

\*\*\*

### 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

手長海老のパピヨット バジルの香りで

\*\*\*

### LA SOLE

délicatement cuite à la vapeur accompagnée de moules du Mont-Saint-Michel safrané

ふっくらと火を入れた舌平目とモン・サン・ミシェル産ムール貝をサフランソースで

\*\*\*

### LA CAILLE

en duo au foie gras caramélisée, pomme purée

三河山吹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

\*\*\*

### LA MANGUE PERROQUET

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

ペリカンマンゴー なめらかなエキ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。