

~ 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リームで (+¥1,980)

LES SOUPES / スープ

LA CHÂTAIGNE en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

栗のなめらかなスープ セロリとベーコンの香りで

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

LE POUSSIN rôti puis servi avec une fricassée de champignons persillés

香ばしく焼き上げたひな鶏のロティ 茸のフリカッセと共に

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 MARRON façon Mont-blanc, servi avec un coulis de cassis et une glace au lait

軽やかなマロンのムースにカシスのクーリとグラス・オ・レを合わせて

LE PARIS-BREST aux éclats de noisettes caramélisées sur une gelée d'orange et sorbet au fromage blanc

パリプレスト 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リームで

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 CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで

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

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。