

## ~ 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 FUMÉ** en tarte fine au fenouil, agrémenté d'une sauce gravilax  
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 KAWAHAGI** en carpaccio au citron et pavot bleu, escorté d'une tartine de foie épiciées  
山口県萩産カワハギのカルパッチョ 新鮮な肝をタルティーヌ仕立てにして  
**LE CANARD CHALLANDAIS ET LE FOIE GRAS**  
en pâté-croûte, escorté de kumquats avec une compotée d'oignons rouges au vinaigre (Supp. +¥1,680)  
シャラン鴨とフォアグラのパテ・クルート 金柑と赤玉葱のコンポートと共に (+¥1,680)

## 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  
**LE CRABE «WATARI»** servi en bisque onctueuse sur une royale de chou-rave  
味わい豊かなワタリ蟹のビスク コールラビのロワイヤルと共に

## LES PLATS / 主菜

**LES SPAGHETTIS** aux truffes noires avec un œuf mi-cuit et une crème légère (Supp. ¥6,000)  
薫り高い黒トリュフのスパゲティー 半熟卵をのせて(+¥6,000)  
**LE BAR** façon à la meunière sur un onctueux coulis de céleri-rave  
平スズキ たっぶりのバターでムニエルに 根セロリのクーリと共に  
**L'HIRAME** cuit à la vapeur servi avec un coulis de brocolis et gnocchis de pomme de terre au safran  
ふっくらと蒸しあげたヒラメとサフラン香るニョッキをブロッコリーのソースで  
**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 CHEVREUIL DE HOKKAIDŌ** poêlé, escorté d'une fricassée de champignons sur une sauce poivrade  
北海道産 蝦夷鹿のポワレ 芳醇なポワブラードソースで キノコのフリカッセと共に  
**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 ピ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  
**LA POMME** caramélisée sur un fin sablé au spéculoos agrémenté d'une glace vanille de Tahiti  
リンゴのキャラメリゼとスペキュロスのサブレ タヒチ産ヴァニラのグラスと共に  
**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  
**LA VANILLE DE TAHITI** en crème caramélisée à la cassonade (Supp. ¥660)  
ヴァニラのたっぷり入ったクレームブリュレにフランボワーズのソルベをのせて (+¥660)