

~ 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 ¥9,200

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

Une Entrée au choix 前菜

Une Soupe au choix スープ

Deux Plats au choix 主菜 2品

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU B ¥5,500

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

Une Entrée au choix 前菜

Un Plat au choix 主菜

Un Dessert au choix デザート

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU C ¥3,500

L'Amuse-bouche アミューズ ブッシュ

Un Plat au choix 主菜

Le Café ou le Thé

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

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。

LES ENTRÉES / 前菜

L'ASPERGE VERTE et le jambon Ibérique sur une fine tarte

グリーンアスパラガスのタルト イベリコ豚生ハムとミモレットチーズをアクセントに

LE PORC en pâté de campagne servi avec une compote de néfle du Japon

霧島黒豚のパテ・ド・カンパーニュ びわのコンポートを添えて

LES CREVETTES marinées, servie avec son œuf mimosa sur un coulis de cresson

天使エビのミモザ仕立て クレソンと桜エビをアクセントに

LA SAINT JACQUES en salade à l'avocat, pamplemousse et tomate (Supp. ¥ 880)

帆立貝のソテーとロメインレタスのサラダ アボカド グレープフルーツ高糖度トマトと共に (+¥ 880)

LES SOUPES / スープ

LE NANOHANA en crème légère accompagnée de palourdes et croûtons aux algues

菜の花と蛤のスープ 海藻パンの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

L'ISAKI poêlé sur son coulis de navets relevé à la moutarde d'Orléans

イサキのポワレに蕪のフォンダンとクーリを合わせて オルレアンマスタード風味

LE SABRE à la plancha escorté de seiches de printemps au beurre d'anchois

タチウオとホタルイカのプランシャ焼き 春キャベツのポワレ アンチョビとレモンのソースで

LE VEAU en blanquette, servi sur un riz pilaf escorté de bambou sauté

フランス産仔牛のブランケット 筍のピラフと季節の野菜を添えて

LES NOISETTES D'AGNEAU gratinées à la fleur de poivron rouge façon basquaise

パブリカの衣を纏わせた仔羊背肉のロティ バスク産唐辛子を使ったピペラードと共に

LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha servie avec une pomme purée (Supp. ¥1,980)

和牛バヴェット なめらかなポテトピューレを添えて(+¥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

LA COURONNE DE LA REINE en déclinaison aux fraises « Amaou » sur une gelée à la camomille

苺のクーロンヌ 福岡県産あまおうをあしらひ カモミールの香るジュレと共に

LE BABA AU RHUM escorté de dekopon et d'une légère crème fouettée

ラム酒の香るババ 熊本県産デコボンと軽やかなクリームを添えて

LA VANILLE DE TAHITI en crème caramélisée à la cassonade (Supp. ¥660)

タヒチ産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)