

## ~ COMPOSEZ VOTRE 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 Express ou le thé  
escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルデイズと共に

### 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 Express ou le thé  
escorté de mignardises  
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルデイズと共に

### 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 Express ou le thé  
escorté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルデイズと共に

### 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 Express ou le thé  
escorté de mignardises  
コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ  
ミネラルデイズと共に

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。



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 GASCON** en tartare au fromage frais et légumes du moment à l'huile d'olive vierge extra acidulée  
島根県産“どんちっちアジ”のタルタル 枝豆と茗荷を合わせて レモンのヴィネグレットソースで  
**LE HARICOT VERT** avec une salade mimosa au foie gras et copeaux de parmesan  
インゲン豆のミモザ風サラダにフォアグラとパルメザンチーズのコポーを添えて  
**LE CALMAR AORI** en carpaccio à la crème d'échalote acidulée, méli-mélo croquant au caviar Impérial (Supp. ¥1,680)  
山口県産 アオリイカのカルパッチョにアーティーチョークとキャヴィアを添えて (+¥1,680)

## LES SOUPES / スープ

**LA CHÂTAIGNE** en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé  
栗のなめらかなヴルーテ セロリとベーコンの香りで  
**LES MOULES DE BOUCHOT** du Mont Saint-Michel dans un délicat velouté de jeunes légumes aux croûtons dorés  
フランス モン・サン・ミシェル産 ムール貝のスープ タイム風味

## LES PLATS / 主菜

**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  
**LE BAR** dans un suc de poisson de roche safrané aux fines notes anisées de fenouil  
スープドゥポワソンでポシェしたスズキ フヌイユのサラダをあしらって  
**LA PINTADE FERMIERE** rôtie à la broche accompagnée de la fameuse pomme purée au 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 ポテトピュレと共に  
**LE CARRÉ D'AGNEAU** rôti à la fleur de thym et accompagné de la fameuse pomme purée  
仔羊背肉 ハーブの香りと共にロティ ポテトピュレを添えて  
**LE CANARD DE CHALLANS** rôti accompagné d'une fricassée de cèpes au jus gras (Supp. ¥1,980)  
フランス産 ビュルゴー家 シャラン鴨のロティ セップ茸のフリカッセをあしらって (+¥1,980)  
**L'ENTRECÔTE DE BŒUF**  
poivrée et aux aromates, purée de pomme de terre et légumes croustillants au jus (Supp. ¥2,500)  
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 (+¥2,500)

## 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 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  
**LE PAVLOVA** meringue croustillante au citron vert, sorbet kyohô et coulis de fruits rouges aux épices  
パブロヴァ 軽やかなメレンゲに巨峰をあしらいエピスの香るクーリと共に  
**LA VANILLE DE TAHITI** en crème caramélisée à la cassonade (Supp. ¥880)  
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 (+¥880)