

~ 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 プッシュ

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 プッシュ

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 プッシュ

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。

 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 ENTRÉES / 前菜

LES LEGUMES D'AUTOMNE et la 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
L'ŒUF DE POULE mollet et friand aux champignons de saison et jambon iberico «Joselito»
半熟卵 ブリックをまとわせて揚げ 茸のフリカッセとイベリコ豚の生ハムをアクセントに
LA BONITE marinée au vin rouge, rafraîchie d'une salade de jeunes pousses de betterave et roquette
赤ワインでマリネしたカツオにピーズを合わせ ルッコラのソースピストウで
LA SAINT-JACQUES la noix en coquilles au beurre d'algues acidulé (Supp + ¥ 880)
帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に (+¥880)

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 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 DAURADE à la vapeur en duo de beignets de palourdes aux algues dans une fleurette au thym
ふっくらと蒸し上げた真鯛と海藻の衣を纏わせたアサリのベニエ マリニエール仕立て
LE SAWARA saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi
サワラのブランシャ焼き プールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに
LE PAILLARD DE VEAU relevé de citron, tomates confites et légumes à la moutarde d'Orléans
仔牛ロース肉のバイヤール風 トマトコンフィーと共に オルレアンマスタードを添えて
LA JOUE DE PORC mijotée, mousseline de carotte et salsifis croustillants
イベリコ豚ホホ肉のミジョテ なめらかな人参のピュレと共に
LA BAVETTE DE BŒUF à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée (Supp + ¥ 1,980)
和牛バヴェット なめらかなポテトピュレを添えて (+¥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
LE MARRON GLACÉ en tarte friande vanillée au coulis de mikan
マロンのタルト仕立て ヴァニラの香りとみかんのクーリをあしらって
LE PAVLOVA meringue croquante au citron vert, sorbet kyohō et sauce 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ビスの香るソースと共に
LA VANILLE DE TAHITI en crème brûlée cuite au four saupoudrée de 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)