

~ 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

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU B ¥9,500

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュュ

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

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU C ¥7,800

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュュ

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

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

MENU D ¥5,300

L'Amuse-bouche アミューズ プッシュュ

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

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 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
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ツを合わせ ルッコラのソースピストウで
LE HARICOT VERT façon mimosa au foie gras et aux 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)
山口県萩産 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 une fine crème 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 SAWARA saisi à la plancha sauce beurre blanc aux Shungiku, croustille de Sakura-ebi
サワラのプランシャ焼き ブールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに
LA PINTADE FERMIERE à la broche et 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 ビュルゴ一家 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 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 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たエピスの香るクーリと共に
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)