

~ 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

- LA BETTERAVE** en duo de pommes, à l'avocat, aux pousses de salades amères, sorbet à la moutarde verte
ビーツ 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を添えて
- LE PORC FERMIER** ses abats en croustilles aux champignons, salade de lentilles à la moutarde persillée
豚足のクロメスキとレンズ豆のサラダ パセリマスタードと共に
- LE SAUMON FUMÉ** en tartare croustillant de pommes gaufrettes, dés d'avocat sauce gravlax
ミルフィーユ仕立てにしたスモークサーモンとアボカドのタルタル グラブラックソース
- LA TOMATE** gamie de crabe et céleri-rave, chips de pain de campagne, sauce rémoulade (Supp + ¥ 1,100)
フルーツトマトとズワイガニのファルシ 根セロリのムースと共に(+¥1,100)

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
サワラのプランシャ焼き プールブランソース 春菊と桜えびをアクセントに
- LES NOISETTES D'AGNEAU** avec une compotée d'aubergine et citron confit
仔羊背肉のロースト クミンの香る茄子のコンポートとレモンのコンフィ
- LE CANARD** confit en parmentier au Porto sous un fin glaçage
京都産 壺息鴨モモ肉のコンフィとポテトピュレを重ねパルマンティエ風のグラタンにして
- LA BAVETTE DE BŒUF** à la plancha accompagnée de la fameuse pomme purée (Supp + ¥ 1,980)
和牛バヴェット ハーブ入りサラダと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 CHEESE CAKE** en duo de fraise et mascarpone, coulis de framboise et biscuit au spéculoos
チーズケーキ 苺とマスカルポーネを合わせ スペキュロスサブレのアクセント
- 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)